

SECONDI PIATTI

Maiale arrosto con verza e patate

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 90 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il maiale arrosto con verza e patate è tutto meno che un piatto banale, tutt'altro con le accortezze usate nella preparazione di questo piatto, vi troverete con un piatto delle feste veramente da intenditori.

Come per tutti i piatti dedicati alle festività natalizie, anche questo ha bisogno dei suoi tempi di preparazione, ma d'altra parte quando prendersi un po' di tempo per cucinare se non durante le feste natalizie?

Un piatto completo, un secondo perfetto composto da carne e verdure gustose e colorate. Scopritelo con noi!

Volete sorprendere i vostri ospiti con un menù originale? Provate anche queste ricette:

[Tortellini di faraona](#)

[Pasticciotto rustico in crosta](#)

[Cheesecake al pan di zenzero](#)

INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 500 gr
CARRÈ DI MAIALE 800 gr
CAVOLO VERZA 8 foglie
PATATE piccole - 2
MIELE 40 gr
BURRO 90 gr
ORIGANO SECCO
PEPERONCINO IN POLVERE
SALE
PEPE
OLIO PER FRIGGERE
ROSMARINO 1 rametto
SALVIA 1 rametto
BRODO DI CARNE 250 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Con la seguente ricetta riuscirete a preparare una versione moderna del maiale arrosto con verza e patate, seguitemi nei prossimi passaggi!

Prendete le foglie di verza, tagliatele a pezzi rimuovendo la venatura centrale più dura.

Trasferitela in un contenitore e conditela con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva. Insaporitela con un pizzico di sale, aromatizzatela con una spolverata di origano secco e con del peperoncino a piacere, mescolate e fate insaporire bene il tutto.

E' molto importante che le foglie di verza siano ben unte. Trasferite, quindi, ciascun pezzo di verza in una teglia rivestita con della carta forno e mettete in forno caldo per 4-5

minuti fino a che risultino sbruciacchiate. Rimuovetele dal forno e lasciatele intiepidire.

2 Bucherellate la cotenna della pancetta con l'apposito attrezzo o un forchettone, quindi ponetela su di una griglia con un recipiente sottostante, bagnatela 3-4 volte con mestoli di acqua bollente in modo che cominci ad irrigidirsi e restringersi leggermente.

3 Rosolate a fuoco moderato il carrè di maiale in padella con 40 g di burro e un goccio di olio. Aromatizzate la carne con un rametto di rosmarino e uno di salvia e lasciatela rosolare bene in modo che si colori su tutti i lati, salate e pepate.

4 A questo punto disponete la pancetta e il carrè di maiale su di una griglia posta al di sopra di una teglia, spennellate il carrè di maiale con il miele, salate e pepate la pancetta uniformemente; passate in forno preriscaldato statico a 180C° per 60 minuti.

Per una cottura ottimale del carrè di maiale, calcolate che la temperatura della carne al cuore dovrà essere all'incirca di 68°C.

5 Nel frattempo sbucciate le patate e riducetele a sfogliette con l'aiuto di una mandolina, possibilmente dello spessore di 2 mm ciascuna. Trasferitele in un recipiente con dell'acqua e pochi minuti prima del termine della cottura della carne, friggetele in abbondante olio per frittura ad una temperatura di 170-180°C.

Tuffate le patate nell'olio bollente e, lasciatele friggere per pochi minuti, fino a doratura completa. Scolatele e fatele asciugare molto bene, su della carta assorbente, salatele prima di servire.

6 Trascorso il tempo di cottura delle carni, rimuovete il carrè ed avvolgetelo in un foglio di stagnola affinché rimanga caldo.

Portate il forno a 220C° in modalità grill e lasciate croccantizzare la cotenna della pancetta all'incirca calcolate 5-6 minuti.

7 Rimuovete dalla teglietta i liquidi ottenuti dalla cottura dei due tagli di carne, quindi uniteli al brodo caldo preparato in precedenza e mettete il tutto sul fuoco. Aggiungete ai liquidi 50 g di burro e fate addensare e restringere bene, amalgamando con una frusta. Questa salsa vi servirà per nappare la carne prima di servirla.

8 Tagliate il carrè di maiale a fette e la pancetta a cubotti, nappate la carne con il fondo ristretto, accompagnate le carni con le chips di patate e la verza sbruciacchiata.