

SECONDI PIATTI

Arrosto aromatico di filetto di maiale

di: *grilloand*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

700/800 g di filetto di maiale o arista

75 g di funghi secchi

75 g di pancetta

2 scalogni

2 coste di sedano

1 carota

20 bacche di ginepro

1 foglia di alloro

1 bicchiere di vino rosso

1 bicchiere di brodo.

PREPARAZIONE

1 In una piccola padella far sudare con poco olio la pancetta e gli scalogni.



2 In una casseruola bassa che possa andare anche in forno, far sigillare in olio la carne precedentemente infarinata.



3 Salare, pepare, quindi unire gli scalogni e la pancetta. Far riprendere calore e sfumare con il vino.



4 Non appena l'alcool sarà evaporato unire le bacche di ginepro leggermente schiacciate, l'alloro, la carota ed il sedano.

Mescolate, bagnate con il brodo caldo e trasferite la casseruola coperta in forno a 160°C per circa 20 minuti.

Unire i funghi precedentemente ammollati, lavati e strizzati. Proseguire la cottura per altri 20 minuti circa.

Servite su una base di purè.

