

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale al latte e funghi

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 fetta di maiale arrotolata o una lonza di maiale
latte
funghi secchi e funghi champignon freschi
cipolla
2 foglie d'alloro
prezzemolo
sedano
carota
aglio
mascarpone
vino bianco
brodo
burro.

PREPARAZIONE



- 2 In una pentola dal fondo spesso far rosolare dolcemente con del burro l'aglio, la cipolla tritata, la carota tritata, il sedano tritato e le due foglie di alloro.



- 3 Aggiungere il maiale e i funghi porcini precedentemente ammollati in acqua calda. Far rosolare il maiale da tutti i lati.



- 4 Sfumare con il vino, lasciarlo evaporare ed aggiungere il latte caldo fino a coprire i 3/4 del maiale. Cuocere a pentola semicoperta a fuoco basso aggiungendo un mestolo di brodo se ce ne fosse bisogno.



- 5 Nel frattempo trifolare a parte i funghi con del burro, aglio, prezzemolo e pepe fino a che non avranno riassorbito la loro acqua.



6 Dopo circa 2 ore il maiale risulterà così e sarà morbidissimo. Togliere dalla pentola e tenerlo in caldo.



7 Frullare i funghi con il mascarpone.



- 8 Aggiungere i funghi appena frullati nel fondo di cottura dell'arrosto di maiale, mescolando per 5 minuti.



- 9 Affettare il maiale e coprire abbondantemente con la salsa.

