

SECONDI PIATTI

# Arrosto di maiale all'antica romana

di: *Brontolo*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 50 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

---



Arrosto di maiale all'antica romana: un'antica ricetta romana (circa del 70-40 a.C.). Un arrosto dove non viene tagliata la cotica, ma solo la carne un po' inusuale, ma ha davvero molto buon gusto.

1 rametto di rosmarino  
2 rametti di levistico  
2 rametti di timo  
10 datteri  
1 cucchiaino di sciroppo di barbabietola da  
zucchero  
1 cucchiaino di salsa di pesce  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Incidere il pezzo di carne dalla parte della polpa formando dei dadi senza intaccare la parte di grasso.

Tritare le erbe, l'aglio e mescolare con tutti gli altri ingredienti in una marinata. Strofinare accuratamente con questa marinata la parte magra della carne e avvolgere il tutto "ermeticamente" in una pellicola da cucina. Lasciare riposare per 24 ore nel frigorifero.



- 2** Togliere la carne dal frigorifero per riportarla a temperatura ambiente. Mettere la carne sul lato della cotenna in una pirofila a bordi bassi senza ungere o aggiungere olio o grasso.



- 3** Preriscaldare il forno a 220°C e inserire l'arrosto senza il coperchio. Cuocerlo per 1,5 ore (più o meno a seconda della dimensione). Un quarto d'ora prima della fine, spegnere il forno lasciando dentro l'arrosto.

Per la salsa, fare appassire la cipolla e aglio in olio d'oliva. Aggiungere la melassa di barbabietola da zucchero, vino e datteri, e la salsa di pesce, far sobbollire per 10 minuti. Aggiungere le erbe e fare una purea fine con un mixer. Condire con sale.

Ecco com' è l'arrosto appena tolto dal forno. Sopra croccante e succoso all'interno.

