

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale con ananas

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *75 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



L'**arrosto di maiale con l'ananas** è un secondo piatto di carne davvero delizioso. Il suo gusto ricorda le spiagge tropicali in cui l'ananas è protagonista. Questo piatto inoltre grazie alla presenza del frutto, ha come risultato una carne molto tenera e gustosa.

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE A FETTE fette - 8

ANANAS fette - 6

PANCETTA (TESA) 100 gr

SALE

PEPE NERO

PER LA SALSA

POMODORI CILIEGINI 5

CIPOLLE rossa - 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 4

ACETO DI VINO BIANCO 100 ml

SUCCO DI ANANAS 1 bicchiere

ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dell'arrosto di maiale all'ananas, impilate, alternandole, le fette di maiale e quelle d'ananas.



- 2 Assottigliate con il batticarne le fette di maiale che risultano più alte.



3 Fermate il tutto con degli spiedi di legno lunghi.



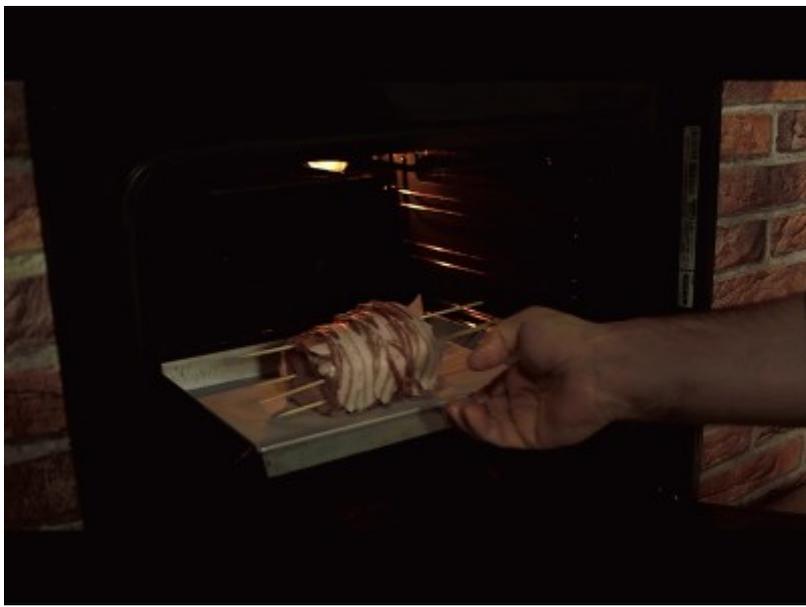
4 Rifilate l'arrosto per conferire una forma regolare.



- 5 Salate ed avvolgete l'arrosto nelle fette di pancetta, quindi trasferirlo in una teglia foderata con carta forno.



- 6 Infornate a 180°C per circa un'ora.



7 Nel frattempo preparate la salsa: tritate molto finemente la cipolla rossa.



8 Scaldate dell'olio in un pentolino e fatevi rosolare la cipolla ed i peperoncini tritati.



9 Tagliate i pomodorini in quarti ed aggiungete anch'essi al pentolino e fate prendere calore.



10 Versate l'aceto nel pentolino e fatelo sfumare lasciando cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti.



11 A questo punto trasferite il composto nel bicchiere di un frullatore ad immersione e frullate fino ad ottenere una crema.





12 Passate la salsa attraverso un colino e fatela ricadere nello stesso pentolino di prima.



13 Aggiungete il succo di conserva dell'ananas e lo zucchero e fate restringere.



14 Sfornate l'arrosto, rimuovete gli spiedi e lasciatelo riposare per 5 minuti.

Servitelo alternando le fette di maiale con quelle d'ananas e condendo con la salsa appena realizzata.



CONSIGLIO