

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale con le cipolline lunghe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 80 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

800 g di pancetta di maiale in un unico pezzo

8 cipollotti

16 fette di pancetta fresca

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

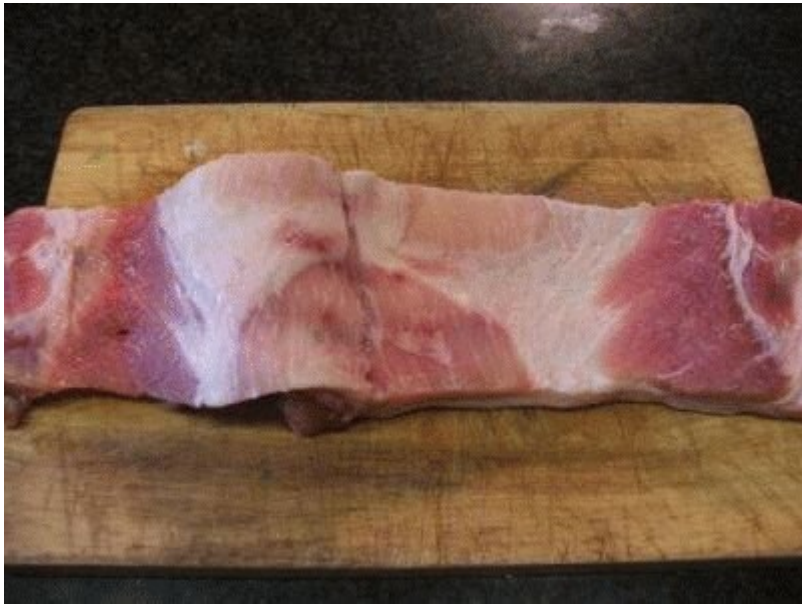
1 spicchio di aglio

mezzo bicchiere di gin

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Aprite la pancetta a libro.



2 Salate e pepate bene l'interno.

Avvolgete i cipollotti con due fette di pancetta fresca.

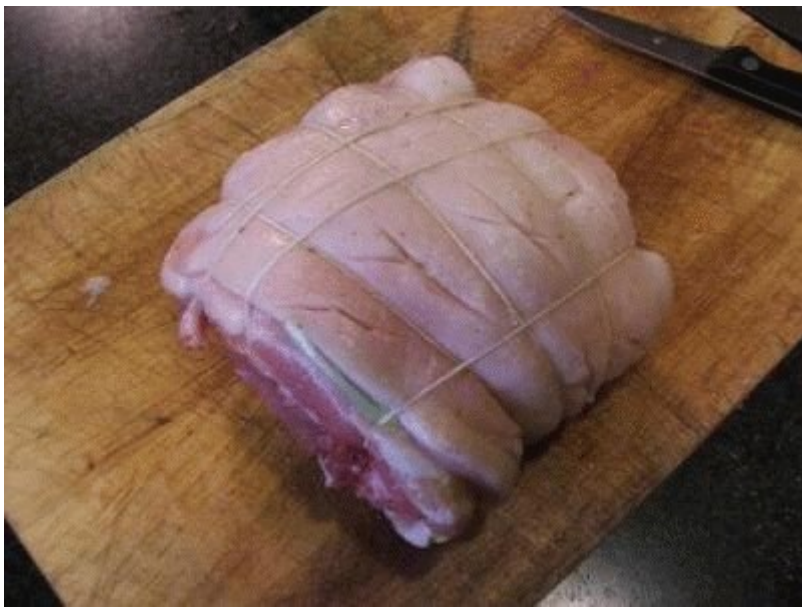


3 Mettete i cipollotto al centro della pancetta.



4 Arrotolate e legate bene con dello spago.

Incidete la cotenna.



5 In una casseruola fate soffriggere l'aglio nell'olio.

Unite la carne e fatela rosolare da tutti i lati.



6 Sfumare con il gin.



7 Infornate a 170°C per 1 ora abbondante.



8 Affettate la carne.



9 Servite ben caldo.





10 Potete servire con delle patate.

