

SECONDI PIATTI

# Arrosto di maiale con patate

di: *Annuella*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Se c'è una cosa che piace sempre a tutti è l'**arrosto di maiale con le patate**. La sua preparazione è semplice, vi basterà farvi consigliare il taglio di carne più giusto dal vostro macellaio di fiducia e il più è praticamente fatto! Un secondo piatto ed un contorno che non devono essere seguiti durante la cottura è il sogno di tutte le persone che vanno di fretta e hanno bisogno di ottimizzare i tempi! Provate questa ricetta che si presta benissimo ad una cena o come piatto a base di carne la domenica a pranzo! Se poi andate matti per gli arrosti, vi consigliamo di realizzare anche il [coniglio arrosto](#):

sarà un successo!

## INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE 800 gr

PATATE 400 gr

SPEZIE MISTE 1 cucchiaio da tavola

BURRO 40 gr

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la rietta dell'arrosto di maiale con patate al forno per prima cosa pulite e tagliate a pezzettoni le patate.

In una teglia quindi mettete le patate, unite le spezie e mescolate bene.

Mettete nella teglia l'arrosto e concludete con poco sale ed il burro a fiocchetti.



**2** Infornate a 180°C per circa 45 minuti.

Tagliate a fette l'arrosto e servite.



CONSIGLIO