

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale farcito

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 cosce di maiale da 400 g ognuno (tagliate a tasche)
200 g di tritato di manzo
3 carote
4 spicchi di aglio
1 manciata di olive nere
una manciata di timo fresco
noce moscata
1 rametto di rosmarino
5-6 cucchiaio di olio extravergine di oliva
1 cipolla
2 coste di sedano
500 ml di vino bianco
200 ml di panna liquida
sale
pepe
un pizzico di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Tritare finemente 1 carota, 1 spicchio di aglio, le olive ed il timo.



2 Mescolare in una ciotola il trito con il tritato di manzo, unite poca noce moscata, sale e pepe.

Farcite le tasche con il composto appena preparato.

Tritare finemente 2 spicchi di aglio ed il rosmarino.

Mescolate il trito con 3-4 cucchiai di olio, sale e pepe e spennellare le tasche con il composto.

Fate riposare le tasche per 1 ora.

In una casseruola fate rosolare la carne nell'olio rimasto.



3 Tritare finemente il sedano, la cipolla, l'aglio e le carote.

Unite il trito all'arrosto e fate rosolare per 5 minuti mescolando spesso.



4 Unite il vino, coprite e fate cuocere per 45 minuti, coprendo la casseruola.

Togliete le due tasche ed avvolgetele nella carta stagnola.

Fate bollire il fondo di cottura con 200 ml di panna fino ad avere una consistenza cremosa.

Unite, sale, pepe ed un pizzico di zucchero.

Servite l'arrosto tagliandolo a fette con la salsa.

