

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale su un letto di patate con salsa al vino e uva

di: *EMILIONA*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min



L'arrosto di maiale su un letto di patate con salsa al vino e uva è decisamente una ricetta molto particolare, di quelle che si fanno in occasioni speciali quando si vuol colpire l'attenzione dei propri ospiti. Se dal titolo vi sembra una ricetta complicata vi sbagliate! Si tratta di una preparazione semplice e delicata adatta a tutta la famiglia. L'arrosto oltre che buono diventa anche bello, grazie a questi colori che arricchiscono il piatto di portata. Se ami gli abbinamenti particolari prova anche l'[arrosto con ananas](#), davvero sorprendente!

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 900 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
VINO BIANCO 1 bicchiere
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE

PER LA SALSA

ACQUA 200 ml
FARINA 40 gr
VINO ROSSO ½ bicchieri
UVA acini - 20

PER ACCOMPAGNARE

PATATE 6
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
SALE
ROSMARINO 1 rametto

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dell'**arrosto di maiale su un letto di patate con salsa al vino e uva** per prima cosa in una larga padella dai bordi alti mettete l'olio e l'aglio, quando questo comincia a sfregolare unite la lonza ed il rosmarino, fate sigillare tutti i lati della carne, quando questa avrà cambiato colore, sfumare con il vino. Coprite la padella e continuate la cottura per 15-20 minuti girando, ogni tanto, la carne.

Preparate la salsa: in una casseruola mettete l'acqua e la farina setacciata e fate

addensare su fiamma bassa mescolando spesso, quando la crema è quasi pronta aggiungete il vino e gli acini di uva e continuate la cottura fino ad avere una salsa fluida. Preparate le patate: tagliatele a fette molto sottili. Ungete una pirofila e adagiateci sopra le fettine di patate, completate con una presa di sale ed il rosmarino. Infornare a 200°C per circa 20 minuti.

Per servire metete sopra il piatto qualche patata arrosto, 3 fette di arrosto ed un poco di salsa calda.



CONSIGLIO