SECONDI PIATTI

Arrosto in pentola morbido

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 75 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO*

L'arrosto in pentola è una buona **ricetta** per ottenere dell'**arrosto morbido e succoso**. La carne più adatta affinché questo secondo piatto renda il meglio è, a scelta, **maiale o vitello**. Con una sola pentola, senza l'utilizzo del forno, potrai cucinare e gustare il classico piatto della Domenica anche con poca esperienza in cucina. Prova la nostra ricetta con le foto passo passo e preparati a ricevere sicuramente i complimenti dei commensali.

Altre ricette di arrosti che potrebbero piacerti:

Arrosto di tacchino ripieno
Carrè di agnello arrosto
Arrosto morto di manzo

INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 700 gr
CAROTE 3
CIPOLLE 2
COSTA DI SEDANO 1
ROSMARINO 2 rametti
ALLORO 2 foglie
CHIODI DI GAROFANO 2
AGLIO 1 spicchio
VINO BIANCO 30 ml
BURRO 30 gr
SALE
PEPE NERO
ACQUA

Preparazione

1 Per realizzare un buon arrosto in pentola morbido, utilizza un’arista di maiale o una noce di vitello.

Tieni la carne almeno per un’ora fuori dal frigo, infatti la carne deve essere a temperatura ambiente prima della cottura per ottenere un miglior risultato.

Con il burro morbido massaggia tutta la superficie del pezzo di carne, al termine dell'operazione cospargi con del sale. lascia riposare mezz’ora in modo che il condimento impregno bene la carne.

Prendi una pentola capiente e ungine il fondo con dell'olio extravergine di oliva, ponila sul fornello e accendi la fiamma, ora adagia la carne sull'olio e rosola ogni lato girandola con due cucchiai di legno per non bucarla.

Quando la carne sarà rosolata su ogni lato, aggiungi il vino bianco.

2 Fai sfumare il vino a fiamma vivace e a tegame scoperto in modo che tutto l'alcool

evapori.

Aggiungi la cipolla tagliata in 4 parti, le carote pelate e tagliate a pezzi, uno spicchio d’aglio schiacciato, le foglie d’alloro, i rametti di rosmarino, la costa di sedano in pezzi e i chiodi di garofano.

Copri con acqua calda fino a metà dell’altezza della carne, copri con un coperchio e lascia cuocere.

Circa ogni 10 minuti gira l’arrosto e, se necessario, aggiungi un po’ di acqua. Cuoci così fino a cottura ultimata, ovvero per circa un'ora.

Estrai l’arrosto dalla pentola, scolandolo, e lascialo riposare su un tagliere per circa 30 minuti, in questo modo potrai tagliarlo più facilmente in fettine sottili con un coltello ben affilato.

Togli i pezzi di verdura dalla pentola e filtrane il sugo, senza lavare la pentola, distribuisci le fette di arrosto sul suo fondo e bagnale con il liquido filtrato. Cinque minuti prima di servire scaldalo su fiamma dolce.

Conservazione

L’arrosto in pentola morbido si può conservare in frigorifero fino a 72 ore. Puoi anche surgelarlo, meglio se già tagliato a fette, può restare in freezer fino a un mese.

Consiglio

Se la stagione lo permette, puoi aggiungere anche dei funghi. In questo modo, avrai pronto anche un buon contorno