

SECONDI PIATTI

# Rotolo di prosciutto arrosto al marsala

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 90 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 12 ORE DI MARINATURA



Un arrosto saporito e profumato: le arance ed il Marsala si sposano bene col prosciutto fresco, le erbe aromatiche fanno il resto. Un bel secondo da preparare anche per un pranzo di festa.

## INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO 2,5 kg

MARSALA 2 bicchieri

ARANCE 2

LARDO DI MAIALE 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

SALE

PEPE NERO

ROSMARINO 1 rametto

## INGREDIENTI PER LA SALSA

MARSALA ½ bicchieri

SUCCO D'ARANCIA di 2 arancie -

PANNA 125 ml

BURRO 50 gr

SCALOGNO 2

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Fatevi tagliare il prosciutto fresco in una unica fetta dal vostro macellaio.

Preparate un battuto molto fine di lardo, rosmarino e aglio, deve risultare una sorta di pasta.



- 2 Sbucciate le arance, tritate grossolanamente le bucce e spremete la polpa per ricavarne il succo.



- 3 Condite l'interno del prosciutto con sale e pepe, quindi distribuitevi uniformemente il battuto di lardo, massaggiandolo con le mani; unite le bucce d'arancia.





4 Bagnate con un bicchiere di marsala un goccio per volta cosicché la carne possa assorbirlo.



5 Arrotolate il prosciutto su se stesso e legatelo con lo spago da cucina.



- 6 Adagiate il rotolo su di una teglia e bagnatelo con il restante marsala e il succo d'arancia e lasciatelo marinare per una notte intera.







**7** Togliete il rotolo dalla marinata, adagiatelo in una teglia da forno e cuocetelo in forno a 180° per un'ora e mezza, bagnando di tanto in tanto con la sua marinata.





8 Nel frattempo affettate gli scalogni e lasciateli rosolare con il burro in una casseruola, aggiungete il marsala e il succo d'arancia e lasciate prendere bollore.





9 Frullate il sugo di scalogni con un frullatore ad immersione; aggiungete la panna, insaporite con il sale e fate bollire per 5 minuti o fino ad ottenere una salsa vellutata.







10 Servite il rotolo affettato irrorato con la salsa preparata.