

LA RICETTA

## Arrosto di maiale alla senape

CULTURA

13\_06\_2022

*Liana  
Marabini*



**Ingredienti**

*1 kg circa di lombo di maiale*  
*1 cucchiaino di senape*  
*2 rametti di rosmarino*  
*1 spicchio d'aglio*  
*1/2 cipolla*  
*1 bicchiere di vino bianco secco*  
*aceto*  
*30 g di burro*  
*6 cucchiari d'olio*  
*sale*  
*pepe*

### ***Preparazione***

Per prima cosa, steccate la carne con un rametto di rosmarino, legatela con lo spago bianco da cucina e cospargetela con sale e pepe.

Rosolatela in un tegame con il burro e quattro cucchiari d'olio. Quando ha preso un colore dorato da tutte le parti, aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla tritata e il restante rosmarino. Versate il vino e fate evaporare.

Salate, pepate e coprite abbassando la fiamma. Lasciate cuocere la carne piano piano per circa un'ora e mezzo. Ritiratela dal fuoco, fatela riposare 10 minuti, slegatela e tagliatela a fette non molto sottili e disponetele sul piatto da portata. Al momento di servire preparate la salsa: diluite il fondo di cottura dell'arrosto con un cucchiaino d'aceto e due d'olio, un cucchiaino di senape e un pizzico di pepe. Mescolate bene per amalgamare il tutto.

Servite le fette di arrosto cosparse di salsa e accompagnate di patate arrosto oppure di un'insalata verde. (LM)