

Image not found or type unknown



LA RICETTA

Arrosto di maiale alla senape

CULTURA

13_06_2022

Liana
Marabini

Arrostato di maiale alla senape

Image not found or type unknown

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 cucchiai 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 cucchiaio 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)