



Arrosto di Portorico - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Happy Fairy

secondi piatti - carne - arance - filetto

Dosi per 4 persone:

600 g di filetto di maiale o vitello

50 g di burro

Il succo di 4 arance

1 cucchiaio di scorza di arancia tritata fine

2 spicchi d'aglio

pepe di Caienna

Origano

sale e pepe

Fate sciogliere 40 g di burro in una casseruola, aggiungetevi il succo d'arancia ed un cucchiaio di scorza tritata fine, facendo attenzione a tritare solo la parte esterna, perchè la parte bianca è amara. Unite l'origano, il pepe di Caienna e l'aglio tritato finemente e lasciate cuocere per qualche minuto. Spolverizzate la carne con pepe e sale, ponetela nella casseruola con l'ultimo pezzetto di burro e passate in forno caldo. Annaffiate via via l'arrosto con il sugo preparato in precedenza e, alla fine della cottura, quando sarà ben colorito, toglietelo dal forno, tagliatelo a fette piuttosto alte e servitelo con un contorno di stagione.