



Arrosto di maiale - [Visualizza sul sito](#)
di piera

secondi piatti - carne - latte

si può fare con ottimi risultati anche con il vitello.

Ingredienti: una fetta di maiale arrotolata o una lonza di maiale, latte, funghi secchi e funghi champignon freschi, cipolla, alloro, prezzemolo, sedano, carota, aglio, mascarpone, vino bianco, brodo, burro.

In una pentola dal fondo spesso far rosolare dolcemente con del burro l'aglio, la cipolla tritata, la carota tritata, il sedano tritato e due foglie di alloro.

Aggiungere il maiale e i funghi porcini precedentemente ammollati in acqua calda. Far rosolare il maiale da tutti i lati. Sfumare con il vino, lasciarlo evaporare ed aggiungere il latte caldo fino a coprire i tre quarti del maiale. Cuocere a pentola semicoperta a fuoco basso aggiungendo un mestolo di brodo se ce ne fosse bisogno.

Nel frattempo trifolare i funghi con del burro, aglio, prezzemolo e pepe (saranno pronti quando avranno riassorbito la loro acqua). Dopo circa 2 ore il maiale risulterà così e sarà morbidissimo. Togliere dalla pentola e tenerlo in caldo.

Frullare i funghi con il mascarpone. Aggiungere i funghi appena frullati nel fondo di cottura dell'arrosto di maiale, mescolando per 5 minuti. Affettare il maiale e coprire abbondantemente con la salsa.