

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

secondi piatti - carne - maiale

Da La Cucina Italiana Grande dizionario enciclopedico

Ingr. per 6 persone:

1 pezzo di polpa di maiale (spalla)

Sedano rapa 350 gr.

Cipolla 170 gr.

Spek 120 gr.

Mollica di pane fresco, tritata, 100 gr.

2 tuorli

Prezzemolo

Marsala secco

Olio di oliva

Sale

Pepe nero in grani

Esecuzione:

Private la polpa di maiale di eventuali scarti, poi incidetela nello spessore e apritela a libro, allargatela per darle forma il più possibile regolare. Salatela e insapori tela con una generosa macinata di pepe.

Preparate la farcia amalgamando, in una ciotola, la mollica di pane, lo spek ridotto a dadini, i tuorli, sale, pepe e un trito di prezzemolo.

Spalmate con la farcia la fetta di carne, quindi arrotolatela, legate la carne come un arrosto, fermandola con diversi giri di filo bianco da cucina.

Accomodate l'arrosto in una teglia, ungetelo con un filo d'olio e passatelo in forno a 200° per un'ora circa (dovrà risultare ben colorito)

Nel frattempo mondate il sedano rapa, riducetelo a cubetti e tagliate la cipolla a tocchi. Aggiungeteli nella teglia con il marsala e infornate per altri 45 minuti.

A cottura ultimata, sfornare l'arrosto, disponetelo sul piatto da portata, parzialmente affettato.

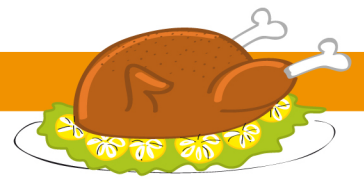
Accompagnatelo con il suo denso e saporito intingolo.

Vino consigliato: Rosso secco, leggero di corpo: Trentino Cabernet

note personali:

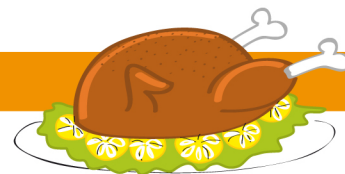
avevo già in freezer :mrgreen: il pezzo che ho tolto dal carrè in crosta fatto per Natale, che avevo cotto a roasbeef, quindi mi sono aggiustata facendo fagotti anzichè arrosto intero, chiudendoli con stecchini...anzichè il sedano rapa che non avevo homesso patate a tocchetti, e ho sostituito il marsala con il vin santo :oops:

buonissimi!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



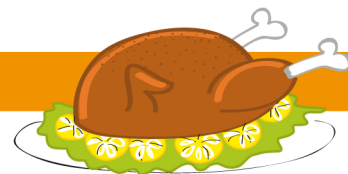
eCucinando.it

eCucinando.it



eCucinando.it

eCucinando.it



eCucinando.it