



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

arrosto - coppa di maiale - rotolo

Ingredienti:

per 4 persone:

600 gr. di coppa di maiale, fatta tritare due volte dal macellaio
una frittatina fatta con due uova, un goccio di latte, erbe tritate finemente, sale e pepe e maggiorana
sale, pepe, q.b
1 bicchiere di vino bianco
burro o olio

Procedimento:

Con le mani, "impastare" per bene il trito, con un pizzico di sale, uno di pepe e pochissima maggiorana. Compattare bene componendo la carne a forma di rettangolo. Stendere la frittatina sopra il rettangolo, quindi arrotolare. Il trito vi verrà dietro perchè è quasi una pasta. Mettere il rotolo su carta forno, con un poco di burro o olio, sulla placca del forno. Infornare in forno preriscaldato a 200° (io uso il ventilato) per circa 20 minuti, quindi bagnare con il vino bianco e girarlo sull'altro lato e continuare la cottura per altri 20 minuti.

Io l'ho accompagnato con le patate affettate di Line, che cuocendo nello stesso tempo e alla stessa temperatura, ho messo in forno contemporaneamente all'arrosto.

E' gustosissimo e la carne rimane morbida e non asciutta!



[Vai alla discussione sul forum](#)