



Arrosto di maiale alle prugne

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 1.1428571428571kg arrosto di maiale alle prugne Rapelli
- 1 rametti di rosmarino
- testa d'aglio
- 114.28571428571ml Marsala secco
- q.b. brodo di carne
- 57.142857142857g burro
- q.b. olio extravergine di oliva
- 0.57142857142857kg patate
- q.b. sale e pepe nero di mulinello

Preparazione

1. Accendere il forno a 150 °.
2. Massaggiare l'arrosto con sale e pepe di mulinello.
3. Far fondere 50 g di burro con 4 cucchiaini di olio in un largo tegame dal fondo spesso che possa andare in forno. Quando sono caldi, unire l'arrosto e farlo rosolare a fiamma vivace su tutti i lati, girandolo con due cucchiaini di legno per evitare di forare la carne e fare uscire i succhi.
4. Sfumare con il Marsala, e farlo evaporare.
5. Unire un mestolino di brodo caldo, la testa d'aglio tagliata a metà e il rosmarino.
6. Coprire il tegame con l'alluminio, infornare e fare cuocere per circa 1 ora, irrorando la carne di tanto in tanto con il suo fondo di cottura.
7. Dopo un'ora togliere l'alluminio e proseguire la cottura per altri 45 minuti circa, continuando a bagnarla col suo fondo di cottura.
8. Nel frattempo, sbucciare le patate, tagliarle a spicchi e lessarle per 5 -7 minuti. Scolarle e rosolarle a fiamma vivace in padella con il burro rimasto e qualche cucchiaino d'olio finché saranno ben dorate su tutti i lati e risulteranno tenere se punte con una forchetta. Condire con sale e pepe.

9. A cottura ultimata, togliere la carne dalla pentola e tenerla al caldo, coperta con l'alluminio. Filtrare il fondo di cottura e, se risulta troppo liquido, farlo ridurre brevemente sul fuoco.
10. Affettare l'arrosto e servirlo con la sua salsa, accompagnato dalle patate.