

LA RICETTA

Arrosto di maiale alla senape

CULTURA

13_06_2022

**Liana
Marabini**



Ingredienti

1 kg circa di lombo di maiale
1 cucchiaino di senape
2 rametti di rosmarino
1 spicchio d'aglio
1/2 cipolla
1 bicchiere di vino bianco secco
aceto
30 g di burro
6 cucchiaini d'olio
sale
pepe

Preparazione

Per prima cosa, steccate la carne con un rametto di rosmarino, legatela con lo spago bianco da cucina e cospargetela con sale e pepe.

Rosolatela in un tegame con il burro e quattro cucchiaini d'olio. Quando ha preso un colore dorato da tutte le parti, aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla tritata e il restante rosmarino. Versate il vino e fate evaporare.

Salate, pepate e coprite abbassando la fiamma. Lasciate cuocere la carne piano piano per circa un'ora e mezzo. Ritiratela dal fuoco, fatela riposare 10 minuti, slegatela e tagliatela a fette non molto sottili e disponetele sul piatto da portata. Al momento di servire preparate la salsa: diluite il fondo di cottura dell'arrosto con un cucchiaino d'aceto e due d'olio, un cucchiaino di senape e un pizzico di pepe. Mescolate bene per amalgamare il tutto.

Servite le fette di arrosto cosparse di salsa e accompagnate di patate arrosto oppure di un'insalata verde. (LM)