

ARROSTO DI MAIALE FARCITO



Categoria: Carne

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0,6 kg	Collo di maiale, parato/Coppa
10 g	Aglio
5 g	Rosmarino fresco
40 g	Pomodori secchi
40 g	Bresaola
40 g	Sedano rapa
0,2 dl	Olio d'oliva extra vergine
10 g	Concentrato pomodoro
1 dl	Vino rosso da cucina
1 dl	Brodo di carne
2 dl	Fondo bruno
1 x	Condire (sale, pepe)

Mise en place

- Tagliare la bresaola a fette
- Tritare il rosmarino e l'aglio
- Tagliare i pomodori a pezzetti
- Tagliare il sedano a dadini e sbianchirli in acqua
- Stufare l'aglio, aggiungere il sedano, il rosmarino e i pomodori
- Incidere il centro del collo con un coltello, aprire la carne a "libro" e condire
- Ricoprire l'interno della carne con la bresaola e farcire con la massa di pomodori e sedano
- Richiudere la carne e legarla con lo spargo

Preparazione

- Cuocere la carne in una rosticceria, in forno a 180°C
- Temperatura interna almeno 75C°
- Togliere la carne

Osservazione

- Si può sostituire la bresaola a fette con della bresaola (anche resti) a brunoise
- Deglassare con il vino, il concentrato di pomodoro il brodo e il fondo bruno
- Ridurre e passare la salsa

Osservazioni

- Tagliare una bella fetta per persona di circa 120g e servire con la salsa