



CARNE

## Arrosto di maiale al Marsala con verdure



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

470K

NOTE

### INGREDIENTI

600 g di Filetto di maiale

4 Zucchine

4 cipollotti bianchi freschi

4 Carote

50 g di Uvetta

5 cl di Marsala

20 ml di Olio extravergine di oliva (per le verdure)

40 ml di Olio extravergine di oliva (per la carne)

Sale

### Preparazione

- In una ciotolina fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida per circa 10 minuti.
- Tagliate con la mandolina le verdure: se non l'avete, usate un coltello affilato e cercate di ottenere delle fettine piuttosto sottili. Mettetele in una casseruola con l'olio, salatele e fatele cuocere per 6-7 minuti: devono rimanere croccanti.

- Ponete il filetto di maiale in una pirofila da forno con l'olio e l'uvetta scolata e leggermente strizzata. Salatelo e infornate a 160°C. Dopo circa 5 minuti sfumate con il Marsala e poi continuate la cottura per altri 10-12 minuti, coprendolo ogni tanto con il liquido di cottura per mantenerlo morbido. Noterete che il Marsala avrà creato una salsina.
- Una volta cotto, fate riposare il filetto di maiale per 5 minuti in modo che rilasci i suoi succhi.
- Tagliate il filetto a fette e irroratelo con il fondo di cottura, unite l'uvetta e servitelo accompagnato dalle verdure calde.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Non importa che il filetto resti caldo, ma umido sì, quindi assicuratevi di aver creato abbastanza sughetto, che dovrà essere sempre caldo al momento del servizio.