



Arrosto speziato alle mele e pomodorini

5 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
60 MIN



CALORIE
620K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Arista di maiale in un pezzo unico

2 Mele rosse

400 g di Pomodori datterini o ciliegia

1 Limone bio

20 cl di Vino rosso

2 spicchi di Aglio

8 foglie di Salvia fresca

4 rametti di Rosmarino fresco

2 foglie di Alloro

6 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Con un coltello a lama lunga e stretta praticate 2-3 fori profondi nel senso della lunghezza della carne.
- Tritate grossolanamente metà delle foglie di rosmarino e di salvia, metà dose di aglio e qualche scorza del limone; aggiungete un pizzico di sale e con questo trito farcite i fori che avete fatto nella carne. Legatela poi con lo spago da cucina e massaggiatela con sale e pepe.
- Scaldate l'olio, a fuoco molto basso per 2-3 minuti, in un tegame con il resto dell'aglio schiacciato, la salvia e le foglie di rosmarino avanzate e le foglie di alloro. Aggiungete la carne e fatela dorare a fuoco moderato in modo uniforme, girandola senza bucarla; quindi sfumate con il vino.
- Foderate il fondo di una teglia con carta da forno; appoggiatevi la carne, poi versatevi sopra l'olio con gli aromi e il succo del limone.
- Mettete la teglia in forno caldo a 180°C per circa 30 minuti; girate ogni tanto l'arrosto e unite poca acqua bollente se necessario.
- Nel frattempo lavate i pomodorini e le mele; togliete il torsolo a queste ultime e tagliatele a fettine, senza sbucciarle.
- Disponete i pomodorini e le mele nella teglia intorno alla carne, salate leggermente, rimettete in forno e cuocete ancora per circa 20 minuti, finché le mele saranno morbide ma non sfatte.
- Sfornate e aspettate una decina di minuti. Togliete la carne dalla teglia, affettatela e servitela accompagnata dalle mele e dai pomodorini.

Carla Marchetti