



Carré di maiale con patate e cipolle

5 Febbraio 2020



6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
60 MIN



CALORIE
630K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Carr di maiale disossato

600 g di Patate

4 Cipolle bianche

2 spicchi di Aglio

1 Limone bio (o arancia bio)

10 cl di Marsala secco

1 rametto di Rosmarino fresco

1 foglia di Salvia fresca

1 foglia di Alloro

2 rametti di Timo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

Sale

Pepe

Preparazione

- Legate la carne con dello spago da cucina. Preparate un trito con aglio, rosmarino, salvia e scorza di limone, poi aggiungetevi del sale e del pepe.
- Con un coltellino appuntito praticate dei profondi taglietti a croce nella carne, riempiteli con il trito preparato e salatela leggermente all'esterno.
- Trasferitela in una pentola con un fondo di olio e rosolatela a fuoco medio per 5-6 minuti, girandola ogni tanto per farla dorare in modo uniforme. Sfumate con il Marsala, poi abbassate la fiamma, aggiungete poca acqua bollente, mettete il coperchio a metà e continuate la cottura per circa 40 minuti girando la carne ogni tanto e irrorandola con il sughetto. Bucatela con una forchetta: se esce del siero appena rosato, la carne è pronta.
- Nel frattempo sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine non troppo sottili, unite l'aglio tritato e trasferite tutto in un tegame capiente. Unite un filo di olio, l'alloro e il timo, mettete il coperchio, salate e fate appassire per circa 10 minuti a fiamma moderata, versando ogni tanto poca acqua calda, se necessario.
- Pelate le patate, tagliatele a pezzetti regolari e versatele in acqua bollente salata per 10 minuti circa. Scolatele e unitele alle cipolle, mandando ancora per 4-5 minuti a fiamma moderata, finché le patate saranno morbide, poi regolate di sale e spegnete, tenendo in caldo.
- Quando la carne è cotta, trasferitela nel tegame insieme a patate e cipolle (che avrete rimesso sul fuoco) e fate insaporire per altri 5 minuti circa.
- Togliete la carne, eliminate lo spago e servitela subito con il contorno di patate e cipolle, dopo averla tagliata a fette.

Carla Marchetti