



ARROSTO DI MAIALE CON CARCIOFI

Ingredienti

½ rasciale di maiale tagliato a libro
4 carciofi medi
200 gr. di stracciatella con poca panna
pecorino fresco grattugiato
mollica di pane raffermo
olio, sale, pepe, prezzemolo, timo, rosmarino
6/7 patate medie di Margherita
spago da cucina

Procedimento

Aprire il rasciale a “portafoglio” incidendolo lateralmente, posizionarlo su una base ben ferma per poterlo battere e ammorbidirlo rompendo la fibra. Condire con timo e rosmarino tritato, sale e pepe, sia all’interno che all’esterno.

Preparare la farcia dell’arrosto con i carciofi, precedentemente puliti e sbollentati in acqua acidula, e stracciatella; correggere a proprio piacimento con sale, pepe,

prezzemolo, pecorino grattugiato e aggiungere la mollica di pane tritata.

Adagiamo la farcia sul rasciale girandolo lentamente, una volta chiuso, leghiamo con spago da cucina; nel frattempo riscaldare una padella antiaderente e far cicatrizzare uniformemente l'arrosto.

Dopo, avvolgere l'arrosto in un foglio di carta forno e poi in un foglio di carta alluminio, mettere in forno per 110 minuti a 125°.

Durante la cottura dell'arrosto preparare il contorno di patate. Pulire e tagliare le patate a fette sottili, scottarle in una pentola con acqua bollente salata, togliere le patate dall'acqua dopo pochi minuti e sistemarle su una teglia con timo, rosmarino, sale, pepe, olio e aglio.

Infornare per 30 minuti ca a 180°.

Una volta sfornato l'arrosto servirlo tagliato a fette di 1 cm ca accompagnato dal suo stesso sughetto e aggiungervi le patate.