

ARROSTO IN ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di arista di maiale
- 150 g di prosciutto crudo
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- prezzemolo
- salvia
- abbondante aceto di vino
- 1 dado
- latte
- burro
- sale

Rosolare la carne nel burro, unire cipolla, carota, sedano, prezzemolo, salvia e prosciutto tritato.

Dopo qualche minuto spruzzare con abbondante aceto e far evaporare.

Unire il dado e coprire a filo con il latte.

Cuocere a fuoco basso per circa 1 ora e mezza.

A fine cottura prelevare carota, sedano, cipolla e prezzemolo e passarli al setaccio.

Rimetterli in pentola.

Far intiepidire, tagliare la carne a fette e servire con il suo sugo.