CARRÈ DI MAIALE ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg. di carrè di maiale,
- 40 gr. di burro,
- un rametto di rosmarino,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 dl di vino bianco secco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Legate il carrè di maiale con uno spaghino per mantenerlo in forma durante la cottura.
Tagliate gli spicchi di aglio a metà e passateli nel sale e in un po' di pepe macinato al momento.
Praticate nella carne dei lunghi tagli profondi con un coltellino appuntito e introducete in ogni taglio un filetto di aglio e un pizzico di rosmarino tritato.
Mettete al fuoco una casseruola con il burro e qualche cucchiaiata di olio, adagiatevi il pezzo di maiale e fatelo rosolare da ogni parte.
Quando si presenterê ben colorito spruzzatelo con il vino bianco e fatelo evaporare.
Da questo momento proseguite la cottura sul fornello o in forno.
Di tanto in tanto rigirate l'arrosto cospargendolo con il sughetto.
Se quest'ultimo seccasse troppo, aggiungete un po' di brodo.
Assicuratevi della completa cottura punzecchiandolo con la forchetta.