

Ingredienti (x6 persone)

1,200 kg Arista di maiale a fette

1 pezzo di cotica di maiale

rosmarino

sale/pepe

spago da cucina

Per la salsa

150g mele senza buccia e torsolo

50ml acqua

15g burro

1 arancia

noce moscata



Maiale con
salsa alle mele



Esecuzione

Preriscaldate il forno a 220°C. Coprite il pezzo di carne con la cotica e legatelo, inserendo un rametto di rosmarino tra i giri dello spago, pepatelo. Sistematelo in una pirofile e infornatelo per 10 minuti a 220°C, poi abbassate la temperatura portandola a 180°C e lasciate cuocere per 45/50 minuti. Nel frattempo preparate la salsa: cuocete le mele nell'acqua e quando sono tenere schiacciatele e aggiungete il burro, la scorza d'arancia grattugiata, un pizzico di noce moscata e il sale. Quando il maiale è cotto, toglietelo dal forno e lasciatelo riposare per 10 minuti, poi affettatelo e servitelo accompagnato da verdure di stagione, la salsa alle mele calda e il sughetto di cottura.