

## Ingredienti (x6/8 persone)

600g Arista di maiale a fette

100g speck

8 foglie di verza

olio extra vergine di oliva

sale

pepe

1 cucchiaino di maizena

1 cucchiaino di curry

150 ml di brodo vegetale

carta forno



## Rotolo di maiale al curry



## Esecuzione

Preriscaldate il forno a 220°C. Sbollentate in acqua salata le foglie di verza, affinché si ammorbidiscano. Stendete un pezzo bello largo di carta forno e disponetevi 4 foglie di verza, sormontandole un pò. Procedete formando un secondo strato con le fettine di carne, con lo speck e terminate con l'ultimo strato di verza. Condite con sale e pepe e arrotolate ben stretto l'insieme aiutandovi con la carta forno, poi avvolgete il rotolo nella carta forno e chiudetelo ben stretto, formando una 'caramella' e cuocetelo nel forno per 40 minuti. Per preparare la salsa emulsionate la maizena, il curry ed il brodo vegetale e fate addensare a fuoco basso sempre mescolando. Una volta cotto, toglirete il rotolo dal forno e lasciatelo riposare per 15 minuti. Poi affettatelo e servitelo accompagnato dalla salsina.