ARROSTO DI MAIALE ALLA SALSA DI CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 2/3 di tazza di caffè forte
- 1/3 di tazza di burro
- 2 cucchiaini di salsa inglese
- 1 cucchiaino di mostarda
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di zucchero

Mettere in una casseruola il caffè forte, il burro, la salsa inglese, la mostarda, il succo di limone e lo zucchero.
Mescolare scaldando fino allo scioglimento del burro.
Usare parte di questa salsa per spennellare l'arrosto di maiale durante la cottura e la rimanente versarla sulla salsiera per condire le fette di arrosto.