

# ARROSTO DI MAIALE ALLE MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di filetto di maiale
- 750 g di mele
- 1 cucchiaio di miele
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 punta di estratto di carne
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate la carne e adagiatela in una teglia unta d'olio.

Salate, pepate e infornate a 180°C per circa 1 ora.

Nel frattempo sbucciate le mele, privatele del torsolo, tagliatele a spicchi e poi a fette alte circa mezzo centimetro.

Mettetele in un tegame insieme al miele sciolto nel vino e fatele cuocere per 5 minuti.

Disponetele a corona in un piatto da portata, quindi sfornate l'arrosto e ponetelo al centro della corona di mele.

Rimettete la teglia dell'arrosto sul fuoco, aggiungete al fondo di cottura un bicchiere di acqua e l'estratto di carne.

Fate sobbollire mescolando lentamente per qualche minuto quindi rovesciate la salsa sia sulla carne che sulle mele.

Servite in tavola molto caldo.