ARROSTO DI MAIALE ALLE PRUGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetto di maiale
- 40 g di burro
- 8 prugne secche
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale

In un tegame scaldate il burro e quattro cucchiai di olio, adagiatevi la carne legata e cuocete in forno 1/4 d'ora rigirando il filetto per fargli prendere colore.
Salate.
Versate il vino e fate evaporare.
Aggiungete le prugne prima ammorbidite nell'acqua poi strizzate e tagliate a metà.
Continuate la cottura per 3/4 d'ora a fuoco medio.
Tagliate a fette e servite con il sughetto di prugne.