ARROSTO DI MAIALE ALL'UVA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di filetto di maiale
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 25 cl di succo d'uva fresco
- sale
- pepe

Sgranate l'uva, raccogliete i chicchi nel passapatate ed esercitate una leggera pressione per non schiacciare anche i semini che sono amari.
Legate la carne, ungetela.
Mettete il resto dell'olio in un tegame dal bordo alto, adagiatevi il filetto.
Lasciate rosolare a fiamma viva, aggiungete il succo d'uva.
Coprite, abbassate la fiamma e fate sobbollire per circa un'ora e mezzo.
Provate la salsa che con la cottura avrà raggiunto una densa consistenza: il sapore leggermente acido è una sua caratteristica.
Regolate sale e pepe.
Eliminate lo spago dalla carne, tagliatela a fette e copritela con la salsa.