
ARROSTO DI MAIALE ALL'UVA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di filetto di maiale
- 6 cucchiaini 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 semi 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.