

CARRÈ DI MAIALE ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg. di carrè di maiale,
- 40 gr. di burro,
- un rametto di rosmarino,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 dl di vino bianco secco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Legate il carrè di maiale con uno spaghino per mantenerlo in forma durante la cottura.

Tagliate gli spicchi di aglio a metà e passateli nel sale e in un po' di pepe macinato al momento.

Praticate nella carne dei lunghi tagli profondi con un coltellino appuntito e introducete in ogni taglio un filetto di aglio e un pizzico di rosmarino tritato.

Mettete al fuoco una casseruola con il burro e qualche cucchiata di olio, adagiatevi il pezzo di maiale e fatelo rosolare da ogni parte.

Quando si presenterà ben colorito spruzzatelo con il vino bianco e fatelo evaporare.

Da questo momento proseguite la cottura sul fornello o in forno.

Di tanto in tanto rigirate l'arrosto cospargendolo con il sughetto.

Se quest'ultimo seccasse troppo, aggiungete un po' di brodo.

Assicuratevi della completa cottura punzecchiandolo con la forchetta.