

# Arrosto di maiale con cipolline

L'**arrosto di maiale con cipolline** è un arrosto cotto in pentola, quindi senza l'ausilio del forno, assieme alle cipolline borettane. Il taglio scelto è la coppa di maiale, per il suo gusto e per la giusta quantità di grasso, che rendono l'arrosto morbido e succoso.

Se avete acquistato l'**arrosto** già legato dal macellaio siete pronti per preparare la ricetta. Se invece volete cimentarvi nella legatura, [cliccate qui per vedere una guida passo passo](#). In alternativa trovate anche in vendita delle reti apposite, in cui infilare semplicemente la carne.

Per una cottura perfetta dell'**arrosto** è indispensabile il termometro da cucina, che vi dirà quando la temperatura al cuore è quella giusta per evitare che sia troppo cruda, oppure troppo cotta. Nel primo caso ci esponiamo a rischi alimentari, nel secondo la carne sarà asciutta e stopposa. Essendo carne di maiale, la temperatura al cuore deve essere di circa 70°C, il che significa che bisogna interrompere la cottura quando ha raggiunto i 68-69°C. E' importante tenersi 1-2 gradi di scarto perchè le parti esterne dell'arrosto hanno una temperatura più alta, che continuerà a trasmettere calore all'interno.

Prima di tagliare la carne è previsto di fargli fare 5 minuti di riposo, in cui si rosoleranno le cipolline e si restringerà il forno. Oltre a terminare la sua cottura, i succhi si ridistribuiranno dandovi un **arrosto succosissimo**.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 2 rametti di rosmarino
- 4 spicchi di aglio
- 4 foglie di alloro
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 20 g di burro
- 600 g di carne di coppa di maiale in un unico pezzo
- 200 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 200 g di cipolline borettane
- Fecola di patate se occorre per far restringere la salsa
- Brodo vegetale se il fondo di cottura si asciuga troppo

## PREPARAZIONE

- Lavare il rosmarino, asciugarlo, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Spellare l'aglio e lavare le foglie di alloro.
- La pentola giusta per la cottura dell'arrosto è abbastanza ampia da poterlo girare e ospitare anche le cipolline, meglio se antiaderente. Io a volte uso la tajine, una particolare pentola di coccio che dà splendidi risultati con gli arrosti.
- Mettere nella pentola scelta l'olio e il burro assieme all'aglio, quindi portarla sul fuoco.
- Far dorare l'aglio, unire il rosmarino tritato, quindi la carne.
- Farla rosolare uniformemente da tutti i lati, in modo che si formi la classica crosticina bruna, che darà alla carne un sapore irresistibile. In genere servono un paio di minuti per lato, ma verificare sempre a occhio perchè a seconda della potenza della fiamma e dello spessore del fondo della pentola può occorrere più o meno tempo.
- Quando la carne è ben rosolata, unire il vino, le foglie di alloro, una generosa macinata di pepe e sale.
- Abbassare la fiamma, coprire e lasciar cuocere a fiamma bassa per 40 minuti. Il fondo deve appena sobbollire. A metà cottura girare la carne.
- Nel frattempo pelare le cipolline e sciacquarle.
- Unire le cipolline all'arrosto mettendole tutto intorno e rigirandole nel fondo di cottura. Salare.
- Coprire e cuocere per altri 20 minuti, girando arrosto e cipolline a metà cottura. Se il fondo di cottura si asciuga troppo, unire un po' di brodo vegetale a bollire.



- A questo punto la carne dovrebbe essere pronta. Per essere sicuri della cottura al centro, sarebbe opportuno avere un termometro a sonda, che dovrà segnare 68-69°C, in modo che successivamente raggiunga i 70-71°C per effetto della temperatura più alta delle parti esterne.
- Togliere la carne, metterla in un piatto e coprirlo bene.
- Alzare la fiamma nella pentola a far rosolare un paio di minuti le cipolline, in modo che prendano colore.
- Toglierele, quindi far restringere il fondo di cottura in modo da poterlo servire con l'arrosto. Se fosse troppo liquido si può unire una leggerissima spolverizzata di fecola di patate. Se vi piace una salsa molto liscia, passarla nel passaverdure o frullarla con il minipimer.
- Togliere lo spago dall'arrosto e servirlo affettato con le cipolline e la salsa.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Purè, riso bianco, polenta.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Se avanza l'arrosto si conserva ottimamente nel frigorifero anche un paio di giorni. Va coperto bene e lasciato mezz'ora a temperatura ambiente prima di servirlo. Per evitare che secchi, conservarlo con un po' di salsa oppure con un filo d'olio.