

carrè di maiale con salsiccia e arancia

Scritto da Administrator

Giovedì 13 Dicembre 2012 08:32 - Ultimo aggiornamento Giovedì 13 Dicembre 2012 09:31



CARRE' DI MAIALE FARCITO DI SALSICCIA E ARANCE

gli arrosti con l'osso. con il loro aspetto spettacolare, la succulenza delle carni e il profumo delle salse che li accompagnano sono i re della tavola di Natale.

carrè di maiale con salsiccia e arancia

Scritto da Administrator

Giovedì 13 Dicembre 2012 08:32 - Ultimo aggiornamento Giovedì 13 Dicembre 2012 09:31

Ingredienti per 8 persone

2 kg carrè di maiale

2 arance non trattate

200 gr di salsiccia

1/2 spicchio d'aglio

Timo

Rosmarino

½ bicchiere di vino bianco

Olio e.v.o.

Succo di arancia

Sale e pepe

Dopo aver spellato la salsiccia, sgranatela con una forchetta e rosolatela in un tegame con un po' d'olio e un trito di rosmarino, timo e aglio.

Tagliate le arance a rondelle dopo averle ben lavate.

Fate incidere il carrè tra gli ossi profondamente al vostro macellaio, in modo tale che vi sarà più facile tagliarlo a fette a fine cottura.

Farcite ogni taglio con un po' di salsiccia e una fetta di arancia e legate l'arrosto ben stretto con spago da cucina, in modo da tenerlo in forma durante la cottura.

Mettete il carrè in una pirofila con un po' di olio, salate e pepate e infornate a forno già caldo a 200° in modo da formare una crosticina che impedirà ai succhi della carne di fuoriuscire. Poi bagnate con il vino, abbassate la temperatura a 180° e cuocete per circa 1 ora e mezza, bagnando ogni tanto con un po' di succo d'arancia e con il suo fondo di cottura e coprendolo a metà cottura con un foglio di alluminio.

A cottura ultimata fate riposare e poi servitelo a fette con il suo sugo.