

Arrosto di Maiale alle Prugne



* Ingredienti

Dosi per 4 persone:
600 g. di lonza di maiale
200 g. di prugne secche
2 dl. di sidro
2 carote
1 cipolla
20 g. di burro
2 chiodi di garofano
2 dl. di brodo di carne
salvia
sale
pepe

Preparazione:

Lavate le prugne, e mettetele in una terrina con il sidro e lasciatele in ammollo per 10 ore. Sgocciolatele, togliete il nocciolo e conservate il sidro. Nella carne fate alcuni tagli e infilate in ognuna di essi una prugna, legate la carne con lo spago da cucina. Lavate, e affettate le carote, sbucciate e affettate la cipolla. In una casseruola fate sciogliere il burro, mettete la carne e fatela colorire in modo uniforme. Unite la salvia, le carote, la cipolla, i chiodi di garofano, salate, pepate e unite il sidro. Fate cuocere per 40 minuti, poi bagnate col brodo caldo e continuate la cottura per altri 40 minuti. Servite l'arrosto ben caldo e affettato, e guarnite con le verdure.