

Arrosto di maiale

INGREDIENTI:

1 filetto di maiale,

5-6 fette di pancetta fresca affettata finemente,

1 carota bella grande,

1 costa di sedano,

1 cipolla,

1 spicchio d'aglio,

rosmarino,

1 bicchiere di vino bianco,

olio

sale,

pepe.

Prendere il filetto salarlo peparlo e avvolgerlo con la pancetta e legarlo con lo spago da cucina. Intanto in una teglia da forno mettere un po' d'olio preparare un letto con sedano carota e cipolla tritata lo spicchio d'aglio tritato e il rosmarino e adagiarsi sopra il filetto lasciar scaldare sul fuoco aggiungere il vino e mettere in forno a 200° coperto con un foglio di stagnola per 40' poi scoprirlo e lasciarlo in forno per altri 30' avendo l'accortezza di aggiungere un po' d'acqua o brodo se si asciuga troppo. Una volta pronto togliere la carne dalla teglia e lasciarla raffreddare per un po'. Prendere le verdure del fondo di cottura e metterle nel passavivande avendo l'accortezza di togliere l'aglio. Affettare la carne disporla su un vassoio e coprirlo con la salsa.