

72-Maiale arrosto con mele e purè

Autore: La cucina italiana 12/2007 pag.147

Ingredienti per 12 persone: Lombata di maiale senz'osso 1,3 kg, Patate lessate a vapore 800g, 3 mele, prezzemolo, maggiorana, timo, rosmarino, salvia, pangrattato, grana grattugiato, tartufo nero, burro, vino bianco secco, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Strofinare a lungo la carne con un misto di sale, pepe, rosmarino, timo e salvia tritata, poi metterla in una pirofila e infornatela a 180°C. Dopo 10' bagnatela con un dito di vino bianco e dopo altri 30' (la temperatura misurata al "cuore" della carne, cioè nella parte più spessa, dovrà essere di 60°) sfornate l'arrosto e lasciatelo raffreddare bene prima di tagliarlo a fette.

Schiacciate intanto le patate calde con lo schiacciapatate e conditele con sale, pepe, un filo d'olio e un trito fine di prezzemolo, maggiorana e timo.

Lavate, detorsolate, affettate le mele con la buccia e rosolatele in padella con una noce di burro, sale e pepe.

Disponete le patate lungo i bordi di una capiente pirofila che possa passare dal forno alla tavola, poi sistematevi al centro le fette di arrosto alternate con quelle di mela. Spolverizzate con una cucchiaia di grana grattugiato, altrettanto pangrattato, profumate con lamelle di tartufo nero e infornate a 200°C per 15' .

Sfornate e portate in tavola ben caldo.