Arrosto di maiale ripieno di Prugne della California



Porzioni: 4 persone

Ingredienti:

800 g lonza di maiale
150 g Prugne della California
Una noce di burro
Olio extravergine d'oliva
Sale
Pepe nero
Salvia
Scorza di limone
½ bicchiere di vino bianco
2 litri di brodo vegetale
1 cucchiaio di amido di mais

Preparazione:

Per prima cosa, forare la carne al centro con un coltello e riempire con le Prugne della California. Legare la carne con lo spago da cucina per far mantenere la forma in cottura. Preparare un'emulsione con olio, sale, pepe nero, salvia e scorza di limone e spennellare la carne su tutti i lati, poi lasciare riposare almeno 30 minuti. Far sciogliere una noce di burro con un filo d'olio in un tegame capiente e far rosolare esternamente la carne a fiamma vivace su tutti i lati. Sfumare col vino bianco e poi aggiungere il brodo. Coprire, abbassare la fiamma e far cuocere la carne girandola di tanto in tanto per circa 40 minuti, o comunque fino a quando la temperatura del cuore avrà raggiunto i 70 gradi. Spegnere la fiamma, prelevare la carne dal fondo e avvolgerla nella carta stagnola. Aggiungere un cucchiaio di maizena al fondo di cottura, cuocere qualche minuto e filtrare.
Tagliare la carne a fettine sottili, sistemarla in un piatto da portata e servire con abbondante sughetto.