

Il prosciutto di maiale arrosto



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – Il prosciutto arrosto un grande classico della cucina italiana un piatto semplice da preparare ma di grande effetto. Con poca fatica si porta in tavola un secondo importante adatto al pranzo domenicale o a quello delle feste. Di solito viene accompagnato da patate arrosto o da un'insalata mista.

Ingredienti

prosciutto di maiale fresco

aglio

rosmarino

salvia

olio d'oliva

vino bianco secco

sale e pepe.

Procedimento

Pulire la carne da eventuale grasso esterno e legarla con lo spago da cucina, steccare quindi con qualche spicchio d'aglio e mettere a marinare in una ciotola con un bicchiere abbondante di vino bianco insieme ad alcune foglie di salvia e rosmarino e far riposare in frigo alcune ore. Trascorso questo tempo tirare fuori la carne dal frigo, tamponare leggermente per togliere la marinatura, fare un trito di salvia e rosmarino e ricoprire il prosciutto. Condire con sale e pepe e trasferire la carne in una teglia da forno, irrorare d'olio e infornare in un forno caldo a circa 200 gradi. Girare spesso la carne fino a che non sarà rosolata su tutti i lati, versare

la marinatura nella teglia e cuocere per circa un'ora. Sfornare la carne, avvolgerla in un foglio di alluminio e lasciarla riposare per circa mezz'ora. Togliere la carta, eliminare lo spago, tagliare a fette e servire.