

Arrosto di maiale con mele e prugne secche



Ingredienti:

1,3 kg arrosto maiale pezzo intero

3 mele golden

10-12 prugne secche

20 g pinoli

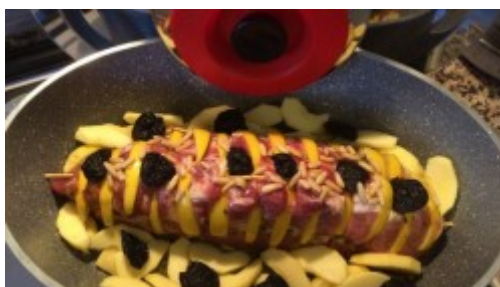
1/2 bicchiere cognac

sale, rosmarino, salvia

Tritate finemente salvia e rosmarino e massaggiare la carne, aggiungendo anche il sale. Tagliate a fette larghe circa 1 centimetro, senza andare fino all'altra parte, lasciate la base intera. In ogni taglio infilate le fette di mele con la buccia. Fermate il tutto con dei stuzzicadenti lunghi.



Una volta farcita la carne spalmate con poco olio e mettete nella pentola con 1-2 cucchiari di olio. Mettete accanto il resto delle mele senza buccia, a fette, le prugne secche un po' sulla carne e le altre accanto, i pinoli sopra la carne.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti. Abbassate il fuoco e aggiungete il cognac.



Spostatate la pentola sul fornello piccolo e continuate a fiamma bassa per 40 minuti. Non girate la carne. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete la carne e frullate le mele con le prugne.
Servite a fette irrorate con il sugo di cottura e salsa
verde di prezzemolo se vi piace.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.