

Arrosto di maiale alla birra scura e prugne



Secondo

🕒 pronto in: 25 min
🕒 tempo cottura: 15min

difficoltà: 🍴🍴🍴

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di lonza di maiale

4 scalogni

2 cucchiai di olio extravergine di oliva

1 foglia di salvia

1 foglia di alloro

100 g di prugne secche denocciolate

½ ecodose di birra scura (pari 125 ml)

½ ecodose di acqua (pari 125 ml)

sale

pepe

PREPARAZIONE

- › Lava la carne, asciugala e cospargila di sale grosso e pepe nero macinato al momento. Disponila nella pentola a pressione e falla rosolare uniformemente insieme all'olio, avendo cura di girarla senza mai forarla.
- › Unisci gli scalogni pelati e tagliati a metà, le prugne, le erbe aromatiche, la birra e l'acqua, quindi chiudi con il coperchio.
- › Cuoci per circa 15 minuti dal sibilo, abbassando la fonte di calore appena inizia ad uscire il vapore.
- › Fai fuoriuscire il vapore, quindi apri la pentola. Fai riposare l'arrosto per qualche minuto, quindi taglialo a fette e servilo con la salsa alle prugne insieme al fondo di cottura.

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 15 minuti

Ecodosi : 1

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 15 minuti

Ecodosi : 1

Posizione: 2

1 Ecodose = 250ml