

Arrosto di coscia di maiale alla birra

by Luca - domenica, Settembre 04, 2011

<http://www.ilquadernodellericette.com/191/prosciutto-di-maiale-arrosto-alla-birra/>



Finalmente una giornata fresca: possiamo accendere il forno! Con questa ricetta dovete prepararvi alle contestazioni classiche dei detrattori dei piatti di carne. Tutta quella carne fa male ... la carne di maiale fa male ... tutto quel grasso ... ti ottura la vene ... Non riuscirete a fargli capire che la carne di maiale è considerata carne bianca, o che non aggiungete altri grassi e l'arrosto si cuocerà nel suo stesso grasso che potrete eliminare. Abbiate solo un po' di pazienza fino al momento in cui metteranno in bocca il primo boccone: le lamentele scemeranno fino a chiedere il bis.

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 Kg circa di spalla/prosciutto di maiale (possibilmente fresca e non congelata)
- 1 bottiglia di birra
- senape
- sale aromatizzato per arrosti
- carta forno

Istruzioni:

1. Incidete la cotenna per diminuire l'effetto incurvamento.
2. Spalmate leggermente un lato della carne con la senape e spolverizzatelo bene con il sale aromatico.
3. Nella teglia mettete un foglio di carta da forno (per essere sicuri al 100% che non attacchi), versate un po' di birra ed adagiateci la spalla di maiale con il lato condito verso il basso. Il livello della birra non deve superare i 2/3 della carne.
4. Spalmate e spolverizzate anche il lato superiore.

5. Lasciate macerare il tutto per qualche ora, non al caldo per evitare l'effetto di birra acida.
6. Infornate in forno caldo a 180°. Dopo 45 minuti girate l'arrosto. Dovrebbe essere cotto dopo 1 ora e mezza.

A questo punto potete tagliare a fette e servire nei singoli piatti o in un piatto di portata. Se volete fare i fini, dovete liberatevi dei salutisti per qualche minuto ... Se vi vedranno fare quello che vi dico nelle prossime righe, cominceranno a polemizzare con una voce insopportabile.

Il liquido di cottura sarà abbondante e poco denso. Filtratelo con un colino e versatelo in un pentolino. Lasciatelo ritirare a fuoco lento finché non raggiungerà la giusta densità. Potete aiutarvi con POCA farina. Presentate il piatto finale con questa salsina che servirà sia come decorazione che come intingolo per tenere più umido il piatto.

```
(function(d, s, id) { var js, fjs = d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(id)) return; js =
d.createElement(s); js.id = id; js.src =
"//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1&appId=394361500618567"; fjs.parentNode.insertBefore(js,
fjs); }(document, "script", "facebook-jssdk"));
```

Iscriviti alla newsletter per essere sempre aggiornato