

ARROSTO SAPORITO



Ingredienti:

1 kg di lonza di suino
1 spicchio di aglio
1/4 di cipolla
1 cucchiaio di farina 00 di grano tenero
un pezzetto di pancetta tesa

1 bustina 7 g di preparato per carni in umido e stufate Ariosto

2 cucchiai di burro
pepe nero q.b.
mezzo bicchiere di vino rosato
1 vasetto di paté di cacciagione con tartufi estivi
1 cucchiaio di olio d'oliva



1) Nella pentola a pressione fate soffriggere aglio, cipolla e pancetta con il burro e un po' d'olio, aggiungete la carne e la bustina di preparato Ariosto; rosolate un pò, aggiungete la farina, il pepe, sfumate, quindi, con del vino rosato; una volta che il vino sarà evaporato, aggiungete acqua, chiudete la pentola e fate cuocere : quando sentirete "fischiare" la pentola a pressione, abbassate la fiamma e fate cuocere per 40-45 minuti .Trascorso tale tempo, togliete il coperchio e fate restringere la salsa, dopodiché aggiungete il paté e fate cuocere per altri 5 minuti. Fate raffreddare l'arrosto, quindi, affettatelo e spalmate su ogni fetta il paté .