

SECONDI DI CARNE

Maiale brasato all'arancia

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 6 persone

Pepe

Prezzemolo **2 ciuffetti**Erbe aromatiche **2 cucchiari**Aglio **3 spicchi**Arancia **1**Noce moscata **1 pizzico**Spinaci **750 g**Brodo di pollo **15 cl**Vino bianco secco **15 cl**Strutto **3 cucchiari**Olio d'oliva **3 cucchiari**Lombata di maiale **1500 g**

Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario contare 12 ore necessarie alla marinata. La lombata di maiale, inoltre, deve essere già disossata e legata.
- 2 Preparate la marinata: pelate e schiacciate l'aglio, lavate e asciugate il prezzemolo; mettete tutti gli ingredienti della marinata in un piatto fondo.
- 3 Aggiungete la carne, mescolate, coprite e lasciate marinare per dodici ore in frigorifero. Trascorso questo tempo lasciate riposare la carne nella marinata a temperatura ambiente per due o tre ore.
- 4 Scaldate il forno a 170 gradi. Sgocciolate la carne, conservate la marinata. Asciugate la carne con carta assorbente.
- 5 Scaldate l'olio o lo strutto in una casseruola che possa andare in forno, rosolatevi la carne uniformemente, toglietela dalla casseruola.
- 6 Sgrassate il sugo contenuto nella casseruola, aggiungete il vino, il brodo e la marinata filtrata. Salate e pepate. Portate a ebollizione, rimettete la carne nella casseruola,

coprite e infornate.

- 7 Lasciate cuocere per un'ora e mezzo almeno. Mondate gli spinaci, eliminate i gambi duri, lavateli e sgocciolateli.
- 8 Qualche minuto prima di servire mettete gli spinaci in una pentola e fateli cuocere a fuoco vivace per due o tre minuti. Aggiungete la noce moscata, salate e pepate.
- 9 Togliete la carne dalla casseruola. Sgrassate se necessario il sugo di cottura. Spremete l'arancia, versate il succo nella casseruola. Portate a ebollizione.
- 10 Assaggiate, salate e pepate se necessario. Versate gli spinaci in un colapasta, sgocciolateli con cura. Disponeteli in un piatto di servizio.
- 11 Tagliate la carne a fette, posatela sugli spinaci, irrorate con la salsa e servite. Vino consigliato: Chianti.