Arrosto all'uva



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 50

Dosi per 4 persone

Trita la salvia finemente e unisci il rosmarino sfogliato. Sala e pepe la carne massaggiandola con le erbe aromatiche tritate. Avvolgila con le fette di pancetta e legala con lo spago in modo che restino ferma durante la cottura. Sgrappola l'uva e lavala, scolala e asciugala.

Rosola brevemente in una padella antiaderente gli scalogni tritati con l'olio e poi fai dorare la carne girandola più volte; sfuma con il vino. Versa il tutto in una pirofila da forno e unisci l'uva sul fondo con l'alloro. Inforna a 190° C per 45 circa. Lascia intiepidire e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per l'arrosto:**
- 1 lonza di maiale (circa 600 g)
- 1 grappolo di uva rosata
- 1 bicchiere di vino rosato
- 4 foglie di alloro

- 2 rametti di rosmarino
- 5 foglie di salvia
- 4 cucchiai di olio EV
- 4 fette spesse di pancetta tesa
- 2 scalogni
- sale e pepe