



Piccola raccolta in PDF di ricette con la carne di maiale  
**Allegria in cucina**



## Raccolta in Pdf di ricette con la carne di maiale

Per tutti voi ho raccolto le ricette con la carne di maiale che sono postate attualmente nel mio blog "Allegria in cucina". La raccolta è in pdf scaricabile gratuitamente. Buona visione!

Questo è il link del blog: <http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/>

### Indice:

<i>Arista farcita con carciofi e radicchio rosso .....</i>	<i>pag. 3</i>
<i>Arrosto di maiale .....</i>	<i>pag. 4</i>
<i>Filetto di maiale al pepe verde .....</i>	<i>pag. 5</i>
<i>Arista di maiale arrosto .....</i>	<i>pag. 6</i>
<i>Spalla di prosciutto al forno .....</i>	<i>pag. 7</i>
<i>Arista arrosto in crosta di pane .....</i>	<i>pag. 8</i>
<i>Braciola di maiale alle erbe .....</i>	<i>Pag. 9</i>

*Allegria in cucina è anche su Facebook.* - <https://www.facebook.com/pages/Allegria-in-cucina/495519260507080?ref=hl>

## *Arista farcita con carciofi e radicchio rosso*

### **Ingredienti per l'arista farcita con carciofi e radicchio rosso**

- 800 g arista di maiale
- 3 carciofi
- 1 cespo piccolo di radicchio rosso
- 1 piccola mozzarella
- sale
- olio di oliva
- aglio
- aromi per arrosto: rosmarino, salvia, timo
- vino bianco o liquore per sfumare



### **Procedimento**

Pulite i carciofi togliendo le foglie esterne (non si buttano ma si fanno lessare e poi si consumano in pinzimonio) poi date un taglio netto in modo che si levano tutte le punte.

Tagliate i cuori e li fate cuocere per pochi minuti con due cucchiaini di olio di oliva e un bicchiere di acqua o brodo vegetale. A volte ho dei cubetti nel freezer di brodo vegetale, in questi casi sono utili.

Pulite e lavate il radicchio rosso, tagliatelo a strisce ed unitelo ai carciofi. Proseguite la cottura per qualche minuto e spegnete il fuoco.

Tagliate l'arista in senso orizzontale senza arrivare dall'altro lato ed apritela come vedete nella foto. Poi fate ancora un taglio a sinistra e uno a destra, così otterrete l'arista pronta per fare un rotolo. Salate la superficie che sarebbe la parte interna.

Distribuite i carciofi ed il radicchio stufati, unite la mozzarella a pezzetti, chiudete l'arista farcita con dello spago da cucina, ai lati inserite una fetta di pane per chiudere tutta la farcitura.

Fate cuocere con un normale [arrosto](#), lasciate raffreddare prima di affettare l'arista farcita di carciofi e radicchio e poi servite.

## Arrosto di maiale

### Ingredienti per l'arrosto di maiale

- 800 gr coscia di maiale
- olio di oliva
- 3-4 spicchi di aglio
- rametti di [rosmarino e salvia](#)
- vino bianco
- sale

### Procedimento

Preparate la carne con l'aglio e le erbe aromatiche. Praticate dei taglietti nella carne inserendo in ognuno dei pezzetti di aglio, foglie di salvia e di rosmarino. Questa operazione per insaporire l'arrosto.

In una pentola capace versare due o tre cucchiari di olio di oliva, fate scaldare ed inserire il pezzo di carne. La fase della rosolatura è molto importante in un arrosto di maiale o in qualunque altro tipo di carne.

Fate rosolare in ogni sua parte, così che i sughi interni non usciranno conferendo all'arrosto anche la morbidezza. Quando questa fase è terminata sfumare con un bicchiere di vino bianco, alzate la fiamma senza coperchio lasciate che il vino evapori, salate il pezzo da entrambi i lati.

A questo punto aggiungete un bicchiere di acqua o meglio se l'avete brodo di carne. Un piccolo consiglio è quello di preparare del brodo di carne e quando è freddo versarlo in quelle buste da freezer per il ghiaccio: così il brodo sarà sempre pronto all'uso ed in questo caso 4 o 5 cubetti farebbero proprio comodo, anziché usare solo l'acqua.

Dopo un'ora circa l'arrosto di maiale è pronto, naturalmente se il pezzo fosse più grande aumenta anche il tempo di cottura. Lasciate riposare l'arrosto prima di tagliarlo, anzi se si taglia non troppo caldo le fette non si sbricioleranno.

Scegliendo questo tipo di maiale si avrà un risultato più gustoso che un pezzo di arista, molto più asciutto.



## Filetto di maiale al pepe verde

### Ingredienti per il filetto di maiale al pepe verde

- 2 filetti di maiale
- 200 ml panna da cucina
- una manciata di grani di pepe verde
- sale
- marsala o brandy per sfumare



### Procedimento

Nel mio caso ho trovato i filetti di circa 20 cm di lunghezza, quindi ho ottenuto 4 fette spesse 2.5 cm circa ognuna. Con lo spago da cucina legare ogni fetta in senso orizzontale. Ora passiamo alla cottura del filetto di maiale al pepe verde.

Scaldate bene una padella di ceramica o antiaderente o meglio ancora di quelle di ultima generazione che vediamo nelle pubblicità.

Fate rosolare molto bene le fette di carne sopra, sotto e dai lati, in modo da sigillare i succhi interni da rendono la morbidezza.

Sfumate con mezzo bicchiere di marsala secco oppure brandy, unite i grani interi di pepe verde, se vi piace potete schiacciare un paio di grani, unite una tazzina di acqua calda o meglio ancora del brodo perché trattandosi di maiale deve cuocere totalmente. In caso di vitello non occorre prolungare molto la cottura.

Togliete le fette dalla padella e tenetele al caldo. Versate la panna nella padella ed amalgamate con il sughetto, ponete le fette di nuovo nella padella e fate insaporire regolando di sale.

## Arista di maiale arrosto

### Ingredienti per l'arista di maiale arrosto

Per 6 persone

- 1 kg circa di arista di maiale
- aglio, rosmarino, salvia
- olio di oliva
- vino bianco
- sale
- brodo o acqua
- poca farina

### Procedimento

Per insaporire l'arista occorre sistemare a dovere il pezzo di carne. Quindi sul tagliere usato solo per le carni crude ponete il pezzo e praticate dei piccoli taglietti qua e là, inserite un piccolo pezzo di aglio e foglie delle erbe aromatiche, come si vede nella fotografia in fondo a questo articolo.

Poi con dello spago da cucina fate una legatura così la carne cuoce tutta raccolta, inserendo un rametto di rosmarino e salvia un pochino più grandi. L'arista di maiale arrosto si mette a cuocere così: in una casseruola versate tre o quattro cucchiari di olio di oliva, aggiungete due spicchi di aglio, un mazzetto di erbe. Fate scaldare e mettete il pezzo di carne.

Rosolate in ogni sua parte, sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco oppure se preferite del brandy. Salate e pepate se vi piace. Versate un bicchiere di brodo caldo oppure dell'acqua e lasciate cuocere per un'ora abbondante.

Al termine della cottura togliete la carne e fatela raffreddare. Per addensare il fondo di cottura dell'arista di maiale arrosto procedete così: in una ciotola versate due cucchiari di farina bianca, versate a filo del sughetto, sbattete con una piccola frusta per evitare la formazione di grumi.

Diluite bene ed unite questo composto alla casseruola, fate scaldare e vedrete che si formerà una bella salsina per accompagnare e rendere morbida l'arista di maiale arrosto. Buon appetito!



## Spalla di prosciutto al forno

### Ingredienti per la spalla di prosciutto al forno

- un pezzo di spalla di prosciutto
- aglio
- rosmarino, salvia, timo
- brandy o grappa per sfumare
- brodo di carne o vegetale già pronto
- olio di oliva



### Procedimento

Come potete vedere la foto sottostante occorre preparare il pezzo di carne con gli odori, affinché questi in cottura rilascino tutto il loro aroma. Tagliate degli spicchi di aglio, lavate le erbe aromatiche.

Praticate dei piccoli taglietti nella spalla, anche vicino all'osso, in diverse parti. Dimenticavo di dire che come il prosciutto il nostro pezzo avrà l'osso interno. Quindi regolatevi quando lo taglierete. Torniamo alla nostra spalla di prosciutto al forno.

In una casseruola capiente versate poco olio, unite due spicchi di aglio, poche erbe aromatiche e fate riscaldare. Sistemate il prosciutto, fatelo rosolare molto bene da ogni sua parte.

Sfumatelo con il brandy, io ho usato la grappa, occorre qualcosa di più forte che un semplice vino bianco. Quando il liquore ha sfumato salatelo e spegnete il fuoco.

Accendete il forno a 200° e riscaldate anche il brodo. Trasferite il prosciutto in una teglia di vetro o porcellana e infornate aggiungendo una tazza di brodo caldo. Fate cuocere a seconda del peso della carne e comunque non meno di un'ora e mezza, rigirandolo ogni tanto.

## Arista arrosto in crosta di pane

### Ingredienti per l'arista arrosto

- un pezzo di **arista di maiale** di circa 700/800 gr
- 3 spicchi di aglio
- foglie di salvia e rosmarino
- olio evo
- sale
- vino bianco o brandy per sfumare
- una piccola quantità di pasta di pane già lievitata
- 1 uovo

### Procedimento

L'arista è una carne molto asciutta non avendo venuzze è magra, quindi va servita accompagnata da una salsa (fondo di cottura). Per darle più sapore praticate due o tre tagli sparsi ed inserite uno spicchio d'aglio ed alcune foglie di salvia e rosmarino. Legate in modo che resti un bel pezzo tutto unito.

Preparate l'arista arrosto facendola rosolare bene in ogni sua parte in un tegame con tre cucchiaini di olio extra vergine di oliva. Quando sarà pronta sfumatela con del vino bianco o con del brandy, salate e pepate se vi piace. Unite un bicchiere di acqua o brodo e lasciate cuocere una mezz'ora abbondante.

Trascorso il tempo necessario lasciate intiepidire. Nel frattempo stendete la pasta di pane spessa mezzo centimetro. Riprendete l'arista e togliete lo spago, il rosmarino e la salvia. Sistematela in mezzo alla pasta di pane e chiudetela come per fare un pacchetto. Per sigillare bene la pasta spennellate con l'uovo sbattuto. Se volete potete fare delle decorazioni sulla pasta. Spennellate con l'uovo tutta la superficie.

Infornate a 200° per 20/30 minuti, dovrà risultare dorata. Mentre l'arista arrosto è in forno prelevate una tazzina del fondo di cottura della carne, unite un cucchiaino di farina (anche meno) e stemperatela.

Versate questo composto al resto che avrete filtrato, aggiungete una tazzina di acqua e fate addensare la salsa. Per pochi minuti e poco prima di servire perchè tende a rassodare in fretta. Tagliate l'arista con un coltello seghettato e servitela con la salsa preparata.





## Braciola di maiale alle erbe

### Ingredienti per la braciola di maiale alle erbe

- 4 bracirole di maiale con l'osso
- 1 spicchio di aglio
- un rametto di rosmarino
- un rametto di salvia
- sale pepe



### Procedimento

Iniziamo con l'appiattare la carne con un bicchiere o per chi ce l'ha con un batticarne. Prendiamo un tagliere e tritiamo il rosmarino la salvia e lo spicchio di aglio. Questo trito lo passiamo sulla carne massaggiandola con le mani, in modo che si attacchi.

Lasciamo la carne a riposare anche un'oretta coperta.

Voglio spendere due parole per il tagliere, magari scriverò una cosa già risaputa ma sono convinta che almeno una persona la troverò che non lo sappia. E' bene avere due o tre taglieri in cucina, magari di quelli bianchi e non di legno, che si lavano con acqua e sapone. Un tagliere lo destiniamo solo alle carni crude o pesce crudo, che pur lavandolo lo riserviamo solo esclusivamente a questi tipi di cibi. Mentre un altro lo lasciamo per tagliare il pane o simili, un altro per tritare e tagliare le verdure. Questo per evitare spiacevoli contaminazioni.

Riprendiamo le bracirole, mettiamo a scaldare una griglia o una padella antiaderente, quando è ben calda adagiamo la carne e facciamo cuocere da una parte.

Quando si forma tutto attorno alla fetta un colore grigino rigiriamo la braciola di maiale facendola cuocere anche dall'altra parte. Da ultimo mettiamo il sale e se piace il pepe.

L'ho accompagnata con una fresca insalatina con l'aggiunta di ravanelli e cipollina fresca.