

Arrosto al latte caramellato con ananas e mais

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
105 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Media

Il **carrè di maiale al miele con ananas** è un secondo piatto dal **gusto esotico** dovuto alle spezie, al miele e all'ananas, e dalla **carne particolarmente delicata** in quanto **cotta nel latte**.

Potrete gustare questa particolare **preparazione agro- dolce** nelle belle serate estive, assaporando la **freschezza dei suoi ingredienti** magari in compagnia dei vostri amici!



Ingredienti

>> Ananas

1 piccolo fresco

>> Mais

in scatola 2 confezioni

>> Burro

60 gr

>> Miele

3-4 cucchiari

>> Carne di suino

1 carrè (o lonza) da circa 800 gr

>> Pepe

bianco macinato q.b.

>> Chiodi di garofano

8

>> Salvia

6 foglie

>> Farina

q.b.

>> Zucchero

di canna 3-4 cucchiari

>> Latte

1 litro

Preparazione



Scaldate 1 **olio** e 20 gr di **burro** in una casseruola, ed unite il **carrè di maiale** precedentemente legato, steccato con **lasalviae ichiodi di garofano ed infarinato** (se la carne è abbastanza compatta potete anche non legarlo). Fatelo rosolare per bene su tutti i lati, poi salate, pepate e **copritelo con il latte**, facendolo cuocere per circa **50 minuti a fuoco basso**, rigirandolo di tanto in tanto.

Accendete il **grill del forno** 15 minuti prima della fine della cottura della carne.

A cottura avvenuta, mettete **ascolare il carrè di maiale** su di una griglia, e successivamente spalmatelo con il miele e rotolatelo poi nello zucchero di canna, facendo aderire quest'ultimo omogeneamente alla carne.



Mettete il carrè di maiale **nel forno per mezz'ora** sotto il **grill caldissimo**; posizionate la carne su di una **griglia**, appoggiata su una **teglia** a raccogliere il sugo che colerà dall'arrosto durante la cottura; durante questa fase **rigirate spesso la carne**.



Intanto con il **fondo di cottura** della carne cucinata nel latte, preparate un sughetto di accompagnamento, facendolo rapprendere mischiandolo con un **pezzetto di burro**, un cucchiaino raso di **farina**, e aggiustandolo di sale (se al contrario il fondo di cottura risultasse troppo denso, aggiungete un po' di latte per renderlo più fluido).

Se il fondo dovesse risultare raggrumato, mettetelo nel mixer per qualche minuto, e otterrete una crema liscia.



A questo punto, **mondate l'ananas**, fatelo a pezzetti togliendo la parte legnosa centrale, e fatelo saltare in una padella con **20 gr di burro**; lo stesso fate con il mais preventivamente scolato della propria acqua. Unite i due contorni.



Passata la mezz'ora, **togliete il carrè di maiale dal forno**, tagliatelo a **fettine** e disponetelo su di un piatto da portata, accompagnato dall'ananas e il mais, ed **irroratelo con il sughetto** precedentemente preparato.

Consiglio



Se non vi piace molto il **gusto agro- dolce**, o volete renderlo **meno spiccato**, riducete la dose del **miele** e dello **zucchero di canna**.

Volendo, potete sostituire il carrè di maiale con del **girello di vitello** o dell'arrosto di **tacchino**.

Se durante la **cottura in forno** volete evitare fumo e eccessivi odori, versate nella teglia posta sotto all'arrosto **un bicchiere o due di acqua**.

Curiosita'

L' **ananas**, con il suo particolare **sapore aspro**, si accompagna molto bene alla **carne di maiale**.

