



Spalla di maiale arrosto nel barattolo

Una ricetta semplicissima per un gustoso arrosto di maiale

Tempo di preparazione: 90 minuti

Per 4 persone

Ingredienti

- 600 g di spalla di maiale KURO per arrosto
- 1 dl di sciroppo alle erbe appenzellesi
- 3 g di timo
- 2 spicchi d'aglio
- 5 dl di vino rosso
- 100 g di lardo di maiale
- 1 limone
- sale
- pepe



Preparazione:

Adagiate la spalla di maiale in una ciotola e condite la carne con un po' di sciroppo alle erbe appenzellesi, timo, sale e pepe. In una padella scaldate lo strutto e friggete la carne su entrambi i lati fino ad ottenere una crosta croccante. Insaporite nuovamente con sale e pepe. Lavate bene il limone e grattugiate la scorza sulla carne per sviluppare tutti gli aromi. Togliete la carne dal tegame e tagliatela in 4 porzioni da 150 g.

Suddividete il vino rosso e l'aglio in quattro barattoli di vetro per conserve e aggiungete dello sciroppo alle erbe appenzellesi e il timo. In ogni barattolo collocate un pezzetto di carne e fatelo marinare bene. Prima di sigillare il barattolo assicuratevi che la carne sia in alto. Fate bollire i vasetti a bagnomaria per un'ora e mezza.

Togliete i barattoli dal bagno bollente e apriteli con cura. La carne sarà cotta a puntino. Affettate i pezzetti di carne e impiattate a piacere.

Puoi trovare tutte le ricette su [Consumo.ch/gio](https://www.consumo.ch/gio)