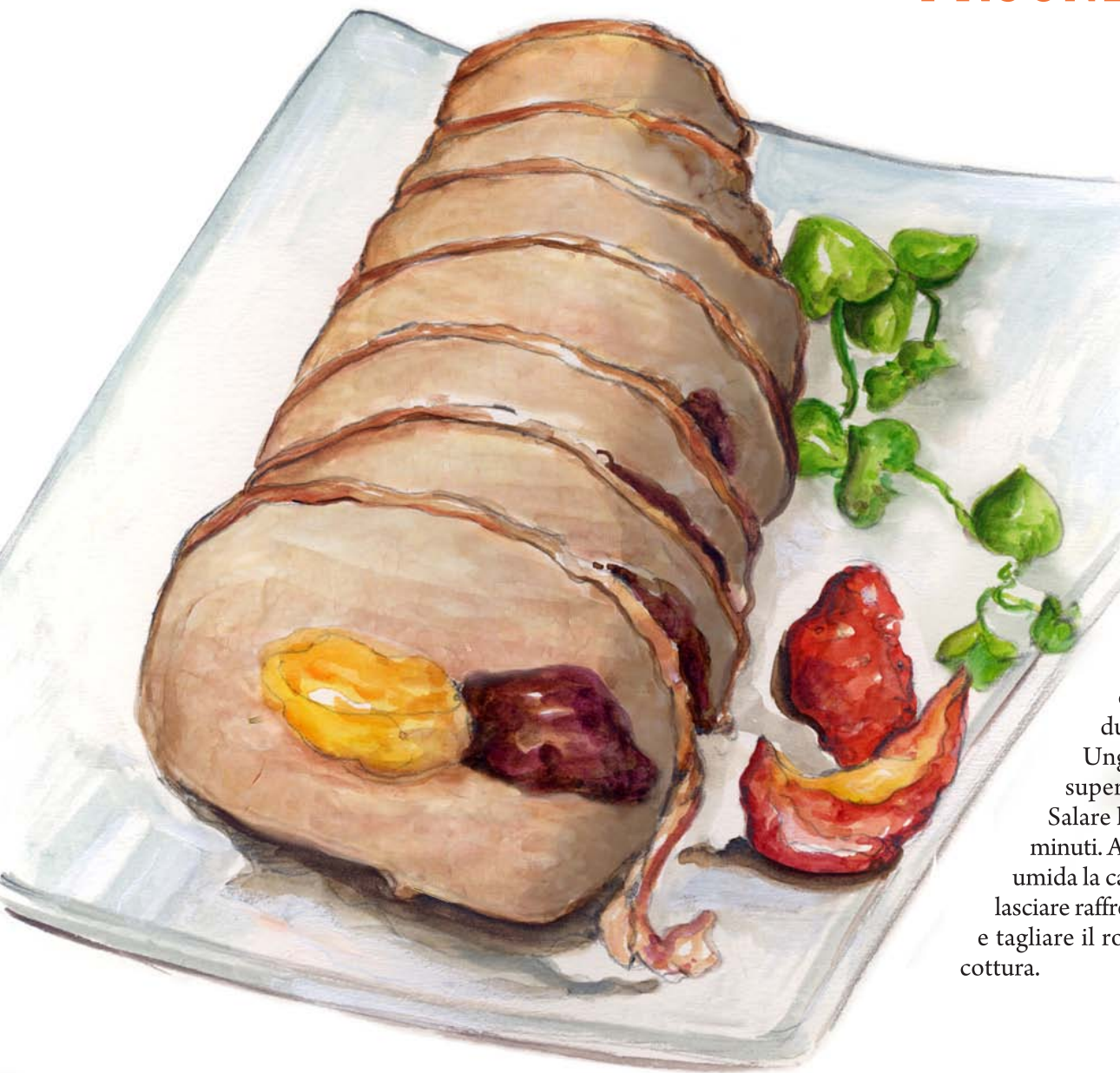


ROTOLO DI MAIALE CON PROVOLONE VALPADANA DOLCE, PRUGNE, UVETTA E PINOLI



Ingredienti per 4 persone

750 g di filetto di maiale
200 g di Provolone Valpadana dolce
60 g di prugne secche snocciolate
40 di uvetta passa
40 g di pinoli
2 spicchi d'aglio
olio d'oliva
1 bicchierino di Marsala
1 bicchiere di brodo di carne
rosmarino
sale e pepe

Realizzare una profonda incisione trasversale al filetto, salare e pepare l'interno, farcire con il Provolone Valpadana tagliato a fettine sottili, le prugne, i pinoli e l'uvetta. Chiudere la carne e legarla con filo da cucina in modo che non si apra durante la cottura. Prima di legare la carne, vi consigliamo di coprire gli estremi dell'arrosto con carta da forno in modo che il formaggio non fuoriesca durante la cottura.

Ungere il filetto con olio d'oliva, realizzare piccole incisioni sulla parte superiore dell'arrocolato ed inserirvi ciuffi di rosmarino e fettine d'aglio. Salare la carne e cuocerla nel forno riscaldato previamente a 180°C per 40 minuti. A mezza cottura, bagnare l'arrosto prima con il Marsala e poi mantenere umida la carne con il brodo fino a cottura completata. Una volta tolto dal forno, lasciare raffreddare per 15 minuti a temperatura ambiente, togliere il filo da cucina e tagliare il rolo a fette piuttosto spesse. Accompagnare con un po' di sugo di cottura.