

# Arrosto di maiale alla birra scura e prugne

## Secondo

⌚ pronto in: 25 min  
⌚ tempo cottura : 15 min

difficoltà: 



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di lonza di maiale  
4 scalogni  
2 cucchiai di olio extravergine di oliva  
1 foglia di salvia  
1 foglia di alloro

100 g di prugne secche denocciolate  
½ ecodose di birra scura (pari 125 ml)  
½ ecodose di acqua (pari 125 ml)  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

- › Lava la carne, asciugala e cospargila di sale grosso e pepe nero macinato al momento. Disponila nella pentola a pressione e falla rosolare uniformemente insieme all'olio, avendo cura di girarla senza mai forarla.
- › Unisci gli scalogni pelati e tagliati a metà, le prugne, le erbe aromatiche, la birra e l'acqua, quindi chiudi con il coperchio.
- › Cuoci per circa 15 minuti dal sibilo, abbassando la fonte di calore appena inizia ad uscire il vapore.
- › Fai fuoriuscire il vapore, quindi apri la pentola. Fai riposare l'arrosto per qualche minuto, quindi taglialo a fette e servirlo con la salsa alle prugne insieme al fondo di cottura.

Ricetta realizzata da



### Tempo cottura / Ecodosi

#### Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 15 minuti  
Ecodosi : 1

#### Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 15 minuti  
Ecodosi : 1  
Posizione: 2

1 Ecodose = 250ml