



Gallo Rosso

SECONDO PIATTO

## Arrosto contadino

Nel tempo, l'arrosto del contadino è diventato in ambito rurale il "piatto della festa".



### Ingredienti

4 PERSONE	110 MIN.
1,2 kg	costine di maiale
	sale, pepe, aglio, cumino a piacere
4 cucchiaino da tavola	olio
500 ml	brodo di carne
1 kg	patate
3	carote
	insalata di cappucci

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Preparazione - Arrosto contadino

1. Strofinare le costine con sale, pepe, aglio e cumino.
2. Riscaldare l'olio in una pentola per arrosto, rosolare la carne su entrambi i lati e aggiungere un po' di brodo di carne.
3. Dopo 20 minuti aggiungere le patate e le carote precedentemente pelate e tagliate. Versare il resto del brodo di carne nella pentola e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Eventualmente aggiungere un po' di acqua.
4. Servire con un'insalata di cappucci tagliati finemente.

Buona fortuna



**Elisabeth Kompatscher**

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso  
FRONTHOF A FIÈ ALLO SCILIAR

