

SECONDI PIATTI

Arista di maiale con funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ARISTA 600 gr

FUNGHI misti - 500 gr

PANNA 250 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

ROSMARINO 1 rametto

SALE

PEPE NERO

Un vero secondo piatto da leccarsi i baffi! Un sughetto di tutto rispetto a base di funghi e panna, la morte sua! Tanto che l'arista di maiale passa in secondo piano. L'**arista di maiale con funghi** è favolosa, un piatto dal gran gusto!

Semplice e saporito questo secondo di carne pice sempre a tutti ed è sempre un gran successo.

Con cosa accompagnare questo stupendo sughetto?

Con degli [gnocchi](#) al Castelmagno o con della [polenta](#) fumante alla milanese...a voi la scelta!

PREPARAZIONE

1 Mettete a soffriggere, uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino.



2 Aggiungete i funghi e fateli saltare.



3 Nel frattempo che i funghi appassiscono, condite l'arista con un filo d'olio extravergine d'oliva e una macinata di pepe.



- 4 Salate adeguatamente i funghi, togliete l'aglio ed il rosmarino, unite la panna e lasciate insaporire.





5 In una padella a parte, preferibilmente in ferro, fate scaldare un giro d'olio extravergine e fate rosolare la carne.





6 Unite i funghi alla carne e fate insaporire per qualche minuto.



7 Servite l'arista con i funghi accompagnandoli a piacere con degli gnocchi o della polenta fumante.



