

SECONDI PIATTI

## Arista ai porri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1 kg di arista di amiale  
100 g di prosciutto cotto  
1 porro  
1 bicchiere di latte  
1 bicchiere di brodo  
50 g di burro  
50 g di olio extravergine d'oliva  
1 rametto di rosmarino  
1 spicchio d'aglio  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate per il lungo 5 foglie di porro e sbollentatele per due minuti in acqua salata, scolatele e mettetele su un telo, con il trito di rosmarino aglio sale e pepe.

Praticate delle incisioni nella carne e introducete questo trito nei tagli.

Rosolate la carne da tutte le parti in una pentola con olio e burro fino a che cambi colore in modo uniforme.



**2** Aggiungere un bicchiere di brodo nel tegame e fate ritirare.

Togliete la carne dalla pentola e metterla in un piatto e salatela leggermente.

Tritate il prosciutto cotto e il porro e spalmate metà del composto sull'arrosto.



**3** Avvolgete la carne con le fette di porro e legatela con lo spago.



4 Trasferite la carne in una teglia e aggiungete il restante trito di porri e prosciutto e il latte.



5 Proseguite la cottura in forno a 180°C per 30 minuti.