

SECONDI PIATTI

Arista al cavolo nero e brie

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **180 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 1 cavolo nero
- 700 g di arista di maiale
- 100 g di brie
- 2 carote
- 2 cipolle
- 4 coste di sedano
- 2 foglie di salvia
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 66 ml di birra
- 400 g di lenticchie di Castelluccio
- abbondante brodo vegetale
- 1-2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 albumi d'uovo

PREPARAZIONE

1 Spezzettate le foglie del cavolo nero.



2 E fatele bollire in una pentola con abbondante acqua salata.

Tagliare l'arista in modo da ottenere una fetta unica di arista.





3 Tritare una parte del cavolo.



4 Eliminate la crosta dal brie.



5 In una ciotola mescolare con le mani il cavolo tritato ed il brie.



6 Stendete questo composto sulla fetta di arista.



7 Arrotolate e legate con lo spago.



8 Avvolgete l'arista in della carta forno e fermate il tutto con altro spago da cucina.



9 Tritare 1 carota, 1 cipolla e, 2 coste di sedano.

In una casseruola profonda fate soffriggere il trito con 3 cucchiari di olio insieme alla salvia, all'alloro ed al rosmarino.

Unite l'arista e fate rosolare bene da tutti i lati.



10 Unite 45 ml di birra e fate cuocere per 1 ora, rigirando ogni tanto la carne ed unendo a metà cottura la birra rimasta.



11 Tritare 1 carota, 1 cipolla 2 due coste di sedano.

In una casseruola fate soffriggere il trito con 3 cucchiari di olio.

Unite le lenticchie, 4-5 mestoli di brodo ed il concentrato sciolto in poca acqua calda.

Fate cuocere per 45-50 minuti unendo brodo se necessario.



12 Nel robot da cucina montare gli albumi a neve.



13 In una ciotola mescolare delicatamente 200 g di lenticchie con gli albumi.



14 Imburrate 4 stampini monoporzione con fondo estraibile e versateci il composto.



15 Infornate a 180°C per 25 minuti.

Una volta cotto il maiale frullare, con il frullatore ad immersione, il fondo di cottura, passaelo con un colino e fatelo restringere su fiamma bassa.



16 Affettate l'arista ormai tiepida.



17 Al centro del paitto mettete il tortino di lenticchie e contornate con altre lenticchie.



18 Al centro mettete 2 fette di arista.



19 Nappate con la salsa ridotta.



