

SECONDI PIATTI

Arista di maiale arrosto. farcita con pesto di salvia e rosmarino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ARISTA 1 kg
LARDO DI MAIALE 150 gr
PANCETTA (TESA) 200 gr
ROSMARINO 2 rametti
SALVIA 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE

Dopo la cena della Vigilia ed il pranzo di Natale cosa volete, che ci mettiamo tutti a dieta giusto il giorno di S.Stefano? Certo che no! Ci concederemo questa arista meravigliosa che si scioglie in bocca, magari anche con un bel contorno di patate arrosto!

PREPARAZIONE

- 1 Prendete l'arista di maiale e tagliatela in modo da ottenere un'unica fetta da poter poi arrotolare.



- 2 In un mortaio, pestate il lardo insieme ad un trito composto da lardo, aglio, salvia e rosmarino, continuate a pestare fino ad ottenere una sorta di pasta.





3 Spalmate la pasta di lardo sulla fetta di arista, quindi arrotolate il tutto.



4 Legate bene l'arrosto con dello spago da cucina e bardatelo con le fette di pancetta.



5 Ponete l'arrosto in una teglia foderata di carta forno e infornatelo a 180°C per 30 minuti.

A questo punto, sfornate l'arrosto, rimuovete la pancetta e rimettetelo in forno per altri 15 minuti.



6 Servite l'arrosto affettato accompagnato dalla pancetta croccante.