

SECONDI PIATTI

# Arista al latte di Margsv

di: Margsv

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 1 arista di maiale da circa 800 g
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 rametto di rosmarino
- 1 dado vegetale
- circa 1 lt di latte
- 2-3 cucchiari di olio extravergine di oliva.

## PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente la cipolla, la costa di sedano, la carota ed il rosmarino.

In una casseruola profonda fate soffriggere il trito nell'olio.



2 Unte l'arista e fatela rosolare bene da tutti i lati.



3 Unite il dado ed il latte, coprite e fate cuocere per circa 50 minuti.

Togliete la carne e fate restringere il fondo di cottura se questo è rimasto troppo liquido.

Tagliate a fette la carne e servitela con il fondo di cottura ristretto.

