

SECONDI PIATTI

Arista al latte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**arista di maiale** tenera è una gustosa ricetta che ci hanno lasciato i nostri utenti sul forum. È un piatto classico, di quello da fare la domenica a pranzo quando si riunisce tutta la famiglia, per un pranzo in compagnia. Si prepara facilmente e non serve essere grandi chef per realizzarla, anzi si tratta proprio di uno di quei piatti che fanno fare bella figura ma con poco sforzo. Inoltre è un taglio di carne economico e quindi alla bontà si aggiunge anche il risparmio!! Provatela e fateci sapere se vi è piaciuta, ma scommettiamo di sì! Se amate questo taglio tenero e succoso, vi consigliamo di provare anche [l'arista ai funghi](#), deliziosa!

INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 700 gr
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
LATTE INTERO 500 ml
DADO VEGETALE 1
VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare l'arista al latte tenera, per prima cosa in un tegame fate soffriggere il misto di verdure nell'olio.



- 2 Unite la carne e fate rosolare bene da tutti i lati.



- 3 Sfumare con il vino.



4 Unite il latte con il dado.



5 Fate cuocere per 30 minuti girando spesso la carne.



6 A cottura quasi ultimata tagliare la carne a fettine sottili.



7 Con il frullatore ad immersione frullare il fondo di cottura.

Trasferite in una padella e fate restringere leggermente.



8 Unite le fette di carne e fate cuocere circa 10 minuti.





CONSIGLI

Mi sono avanzate delle fette di carne, posso utilizzarle domani?

Sì certo, puoi riutilizzarlo aggiungendo una salsa ai funghi o tonnata.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarlo senza aggiungere il sughetto al massimo due giorni in frigorifero in un contenitore ermetico.

Posso congelare l'arista?

Sì certo puoi congelarla una volta cotta.