

SECONDI PIATTI

Arista al latte e porcini ricca e profumata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'arista al latte e porcini, una variante più ricca e profumata della più classica arista al latte. Questa ricetta vi entusiasmerà! Vedrete che lascerete l'arista al latte per la più ricca e gustosa arista al latte e porcini...

Provate anche le [fettine di lonza al latte](#), irresistibilmente cremose!

INGREDIENTI

ARISTA 1 kg
FUNGHI PORCINI 4
LATTE INTERO 1 l
CIPOLLE 1
CAROTE 2
SEDANO costa - 1
SALVIA foglie - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete l'arista e legatela con uno spago da cucina, cosicché possa conservare la forma anche durante la cottura.



- 2 Versate un po' di olio extravergine di oliva in una padella e fatelo scaldare, unite l'arista e fatela rosolare a fiamma vivace uniformemente su tutti i lati.



- 3 Versate un bel giro d'olio in una pentola a pressione, unite le carote, la cipolla ed il sedano tutti tagliati grossolanamente; lasciate prendere calore.



- 4 A questo punto unite alla pentola a pressione anche l'arista con due foglie di salvia. Versate, infine, tanto latte quanto ne serve per coprire tutti gli ingredienti.



- 5 Salate, coprite la pentola e lasciate cuocere per 25 minuti da quando la pentola inizia a fischiare.



6 Trasferite l'arista cotta in una pirofila ed il fondo di cottura in un bicchiere.

Frullate il fondo di cottura con un frullatore ad immersione ottenendo una crema liscia ed omogenea.



7 Versate la crema ottenuta in una padella ampia, mettetela sul fuoco e lasciatela restringere un po'.



8 Ora pulite i funghi porcini, dividete i gambi dalle cappelle ed affettate finemente i primi.

Scaldate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, unite i gambi affettati e lasciate che prendano calore.



9 Quando vedete che i gambi si sono ammorbiditi, aggiungete in padella anche le cappelle affettate finemente, salate e proseguite la cottura per qualche minuto.



10 Quando la crema ottenuta dal fondo di cottura dell'arista si sarà un po' ristretta,

aggiungetevi i funghi porcini e l'artista che avrete tagliato a fette; lasciate insaporire e scaldare per un minuto a fuoco moderato.



11 Servite l'arista a fette accompagnandolo con i funghi porcini ed il fondo di cottura al latte.

