

SECONDI PIATTI

Arista alle prugne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 105 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Arista alle prugne

INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 800 gr
SCALOGNO 3
TIMO poco -
ALLORO 1 foglia
SALVIA 2 foglie
PRUGNE denocciolate - 200 gr
DADO VEGETALE 500 ml
MIELE 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4
cucchiari -
SALE
PEPE
BURRO 20 gr

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare l'arista alle prugne, per prima cosa preparate all'incirca 500 ml di brodo vegetale, che utilizzerete per la cottura della carne. Quindi prendete l'arista e infilatela centralmente con un coltello, in modo da formare al centro lo spazio necessario per la farcitura. Riempite la carne con una parte di prugne e, legatela bene con lo spago da cucina. Insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Le restanti prugne le dovrete aggiungere durante la cottura in padella.

2 Versate in una padella dai bordi alti adatta per la cottura in forno, un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete il burro e fate scaldare il tutto. Trasferite l'arista alle prugne all'interno della padella e, lasciate rosolare bene la carne, girandola da ogni lato. Appena la carne si sarà bene rosolata, inumiditela con il brodo vegetale, aromatizzatela con il timo, la salvia, le foglie di alloro e , aggiungete anche lo scalogno, tagliato a pezzi grossolani. Fate cuocere per pochi istanti.

3 Trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 45-50 minuti. Durante la cottura bagnate la superficie della carne con il fondo di cottura che si verrà a formare.

4 Appena l'arista sarà arrivata a cottura, rimuovetela dalla padella e trasferitela su di un foglio di carta stagnola, lasciatela intiepidire, ma non raffreddare, per poterla affettare con più facilità.

5 Aggiungete al fondo di cottura un cucchiaino di miele. Affettate l'arista alle prugne e irroratela con la salsa di accompagnamento.