

SECONDI PIATTI

Arista con crema di latte al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [130 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 arista di maiale di circa 800 g
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di vino bianco
circa 2.5 lt di latte parzialmente scremato
buccia di due limoni
1 rametto di rosmarino
1 dado vegetale (oppure di carne)
sale.

PREPARAZIONE

1 In una pentola mettete l'arista con il vino e l'olio.



2 Lasciate sfumare quindi coprite con il latte.



3 Quando il latte comincia a bollire unite il dado, poco sale, e la buccia dei limoni tagliati a listarelle.

Fate cuocere per circa 2 ore, alla fine si formerà una crema granulosa.



4 Tagliate l'arista a fette e servite con la crema.

