

SECONDI PIATTI

Arista con prosciutto cotto

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ARISTA 1 kg

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

SOTTILETTE 100 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

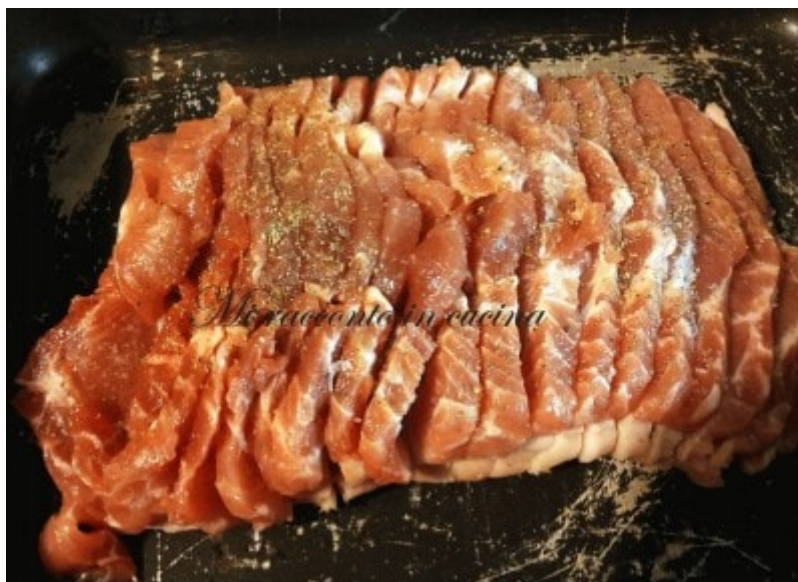
VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliare l'arista a fette non troppo spesse e senza staccarle in fondo, salare e pepare.



2



3 Tagliare il prosciutto cotto a fette spesse, tante quante sono le fette dell'arista.



- 4** Mettere l'arista in una pirofila da forno.
Inserire per ogni fetta d'arista, una fetta di prosciutto cotto e una sottiletta, fermare il tutto con degli stecchini da spiedino.



- 5** Infornare a forno già caldo a 200°C.
A metà cottura aggiungere un bicchiere di latte, se assorbe troppo il fondo di cottura, aggiungere un pochino di acqua calda o un altro poco di latte.



6 Servire a tavola con la sua salsa.