

SECONDI PIATTI

## Arista con sciroppo d'acero, senape e ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 90 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: + 12 ORE RIPOSO



### PER LA MARINATA

6 cucchiaini di sciroppo d'acero  
3 cucchiaini di mostarda di digione  
sale  
pepe.

### PER L'ARISTA

1 kg di arista  
brodo di gallina  
200 g di ciliegie disidratate  
250 g di bacon  
rosmarino  
olio extravergine d'oliva  
cipolla  
aglio  
aceto balsamico  
amido di mais.

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la marinata ho mescolato 6 cucchiaini di sciroppo d'acero con 3 cucchiaini di mostarda di digione, sale e pepe. Se volete aumentare le quantità utilizzate le proporzioni 2:1.



- 2 Ho preso il pezzo d'arista da 1 kg (questa pesava 1 kg e 32 g) e l'ho messo a marinare tutta la notte in una busta per surgelati con la marinata di senape e sciroppo d'acero.



3 Nel frattempo ho preparato un brodo di gallina che sarà necessario sia per la salsa sia per bagnare l'arista durante la cottura (a meno che non si preferisca usare vino, per bagnare durante la cottura).



4 Ho snoccolato le ciliegie e le ho fatte rinvenire nel porto o nel marsala.



5 Infine ho preso l'arista, l'ho avvolta con fettine di bacon.



6 L'ho infornata a 170°C per 90 minuti, rigirandola un paio di volte e bagnandola con brodo, non c'è bisogno di passare il tutto prima in padella e poi in forno. La pirofila comunque la deve contenere di giustezza e per aiutarsi ad avvolgere l'arista con il bacon è meglio preparare i fili di spago da cucina sul tagliere, adagiarsi il bacon e quindi posarci sopra il pezzo di carne. Poi per la salsa ho preso del rosmarino e l'ho tritato con la mezzaluna, alla fine ne servirà un cucchiaino e mezzo.



7 Ho messo in padella un cucchiaino di olio extra vergine e ci ho soffritto del bacon (circa 4 fette tagliate a strisce).



- 8 Ho tolto il bacon, l'ho messo in caldo tra due piatti e nella stessa padella ho messo a sudare una cipollina tritata.



- 9 Ho unito 4 spicchi d'aglio leggermente tritati, il rosmarino tritato e le ciliegie precedentemente ammollate e scolate.



10 Ho coperto con circa 360 grammi di brodo di gallina ed ho portato a sobbollire.



11 Ho mescolato un cucchiaino di aceto balsamico con un cucchiaino di amido di mais.

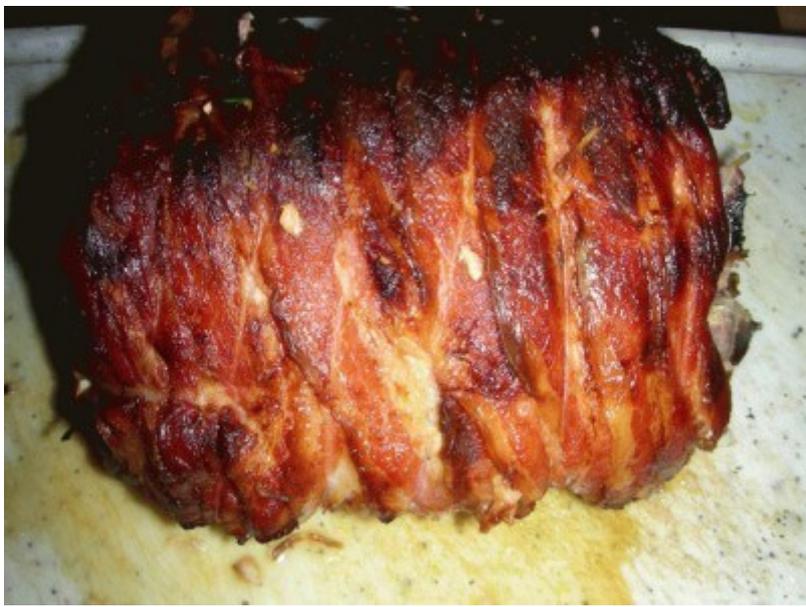


12 Ho unito al pentolino dove stava cuocendo la salsa, ho unito anche il bacon tenuto da parte, ho abbassato la fiamma e continuato a cuocere fino a far addensare la salsa.



13 Intanto ho tirato fuori e lasciato riposare l'arista.





14 L'ho affettata e servita nappandola abbondantemente con la salsa.



15 Se si vuole un piatto più elegante si può frullare la salsa e passarla al colino, questa volta l'ho lasciata intera. Il bacon che avvolge l'arista può essere lasciato intorno alle fettine, oppure essere messo sotto la salsa oppure essere messo su dei crostoni di pane.