

SECONDI PIATTI

Arista di maiale al forno con piselli e carote

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 80 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Arista di maiale da circa 700 g
1 cucchiaio raso di paprica
1 cucchiaino raso di curry
1 costa di sedano
1 cipolla
2 carote
2-3 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 rametto di rosmarino
1 cucchiaino di maizena
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Cospargete la superficie dell'arista con la paprica, il curry ed il sale.

Avvolgete l'arista con lo spago unendo 1 rametto di rosmarino.



2 Fate rosolare l'arista in una padella con l'olio.



3 Trasferite l'arista in una pirofila insieme alle carote, al sedano ed alla cipolla tagliate a pezzettoni.

Ricoprite di acqua.



4 Coprite e fate cuocere a 200°C per 1 ora.



5 Una volta cotto lasciatelo raffreddare e tagliare a fettine sottili.



- 6 Nel frattempo con il frullatore ad immersione frullare tutte le verdure con il liquido rimasto.



- 7 Rimettete sul fuoco e aggiungete la maizena e fate addensare.

Versate sulla carne in modo che non si secchi.

