

SECONDI PIATTI

Arista di maiale alla pizzaiola

di: *maco*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Arista di maiale alla pizzaiola

INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE a fette - 800 gr

CIPOLLA ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PASSATA DI POMODORO 250 gr

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

OLIVE NERE denocciolate - 30 gr

SALE

ORIGANO SECCO 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Preparare l'arista di maiale alla pizzaiola è molto semplice e veloce. Per prima cosa: tritate finemente la cipolla, mettetela in una padella insieme a un giro d'olio extravergine d'oliva e lasciatela soffriggere. Appena la cipolla si sarà leggermente appassita, unite in padella la

passata di pomodoro, fate prendere calore e cuocete per circa 10 minuti.

2 Aggiungete nella padella le fettine di arista, insaporitele con un pizzico di sale, aromatizzate con l'origano e, continuate la cottura a fuoco lento, fino a cottura completa della carne.

3 Poco prima del termine di cottura della carne, aggiungete in padella i capperi e le olive, fate insaporire bene il tutto, quindi servite.