

SECONDI PIATTI

Arista di maiale alla senape e mele

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ARISTA 4 fette
SENAPE 2 cucchiaini da tavola
UOVA 1
PANGRATTATO 1 cucchiaio da tavola
PROSCIUTTO COTTO 2 fette
LATTE INTERO 1 cucchiaio da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
TIMO 2 rametti
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BURRO
MELE 1

PREPARAZIONE

1 In una ciotola sbattere l'uovo, unire il pangrattato e mescolare.



2 Nel mixer frullare il prosciutto ed unitelo al composto di uova insieme al latte ed alle erbe tritate.



3 Mescolare bene.

Spalmate la senape sulle fette di carne.



4 Passarle nel composto di uovo e prosciutto.



5 In una padella scaldate l'olio con il burro, unite la carne e fatela rosolare.



6 Nel frattempo lavate e tagliate a fettine le mele, e fatele dorare in padella con una noce di

burro.



7 Servite l'arista con alcune fette di mela.

