

SECONDI PIATTI

Arista di maiale con carote

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 135 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 arista di maiale da 800 g
- 8 carote
- 4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 30 g di burro
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 1 cipolla
- 2-3 coste di sedano
- 2 dadi.

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola fate bollire abbondante acqua con i due dadi.



2 In una casseruola dai bordi alti fate sciogliere il burro nell'olio.



3 Tritare finemente la cipolla ed il sedano.

Fate rosolare il trito nella casseruola.



4 Unite la carne.



5 Sfumare con il vino.

Dopo 5 minuti unite un mestolo di brodo e coprite.



6 A metà cottura unite le carote e dell'altro brodo.

Ogni volta che il brodo si consuma aggiungetene altro.



7 Fate cuocere per circa 2 ore.



8 Tagliate a fettine la cottura.

Con un frullatore ad immersione frullare il fondo di cottura.

Servite la carne con la salsa.

