

SECONDI PIATTI

Arista di maiale con prugne e albicocche

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ARISTA 1 kg
LARDO DI MAIALE 50 gr
SCALOGNO 2
TIMO 3 rametti
ALLORO 1 foglia
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
CHIODI DI GAROFANO 2
SALE
PEPE NERO
PRUGNE 200 gr
ALBICOCCHE 200 gr
BARBERA 1 bicchiere

PREPARAZIONE

1 Sbucciate gli scalogni e tagliateli a spicchi, tritate il lardo e mescolatelo con il timo.

Praticate delle incisioni nella carne con un coltello e inseritevi il composto di lardo e gli scalogni.

Steccate con i chiodi di garofano, salate, pepate e mettete in una teglia con un dl d'acqua.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 60 minuti, girando spesso e irrorando con il fondo di cottura.

Lavate le prugne e le albicocche, snocciolatele, tagliatele in quattro e fatele cuocere in un tegame con il lardo, l'alloro e il vino per circa 20 minuti.

Servite l'arista calda, con le prugne e le albicocche.