

SECONDI PIATTI

Arista in casseruola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

ARISTA (di maiale) in un solo pezzo - 800 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
CUORE DI BRODO VEGETALE 1
ROSMARINO 1 rametto
CAROTE 1
CIPOLLE ½
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Ungete l'arista di maiale, legata con spago da cucina, con circa due cucchiaini d'olio extravergine, quindi massaggiatela con un composto di sale e pepe. Fate rosolare la carne in casseruola in modo uniforme. Mettete sul fuoco un pentolino con 500 ml d'acqua ed

una vaschetta di Cuore di Brodo Verdure Knorr. Quando la carne sarà ben rosolata, unite alla casseruola la carota tagliata a rondelle, la cipolla tritata e un rametto di rosmarino. Quando anche le verdure risulteranno leggermente rosolate, sfumate il tutto con mezzo bicchiere di vino bianco mantenendo la fiamma alta per farlo evaporare completamente. Continuate la cottura della carne aggiungendo, di tanto in tanto, un mestolino del brodo precedentemente preparato. Una volta cotta, occorreranno circa 30 minuti, rimuovete la carne dalla casseruola, avvolgetela nell'alluminio, e fatela riposare per almeno 20 minuti prima di tagliarla con un coltello molto affilato. Nel frattempo fate restringere il sugo di cottura nella casseruola. Servite la carne accompagnandola con il sugo di cottura.