

SECONDI PIATTI

## Arista in salsa

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

- 2 peperoni dolci secchi
- 2-3 peperoncini secchi
- 50 g di mandorle
- 40 g di sesamo
- 1 manciata di funghi porcini secchi
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- poco aglio in polvere
- 4-5 fette di arista di maiale
- 2 bicchieri di latte
- 6 fette di polenta precotta.

### PREPARAZIONE



2 Nel mixer tritare i peperoni, i peperoncino, le mandorle ed il sedano.



**3** Trasferite in una padella e fate tostare.



**4** Fate rinvenire i funghi nel vino caldo per 20 minuti quindi tagliateli a pezzettini.

In una padella fate rosolare i funghi con l'olio e l'aglio in polvere.



**5** Versate preparato tostato di mandorle nei funghi e mescolare bene.



**6** Unite la carne.



**7** E fatela cuocere da entrambi i lati.

Unite il latte.



8 Coprite e fate cuocere per circa 10 minuti.



9 Nel frattempo grigliate la polenta.

Servite la carne con la polenta tagliata a cubotti.

