

SECONDI PIATTI

Arista ripiena di mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 70 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'utilizzo delle **mele** rende questa **arista** un piatto molto particolare e saporito, adattissimo per momenti importanti come potrebbe essere il cenone di capodanno. Un matrimonio idilliaco adatto anche ai palati più difficili.

INGREDIENTI

ARISTA 1 kg
BURRO 30 gr
MELE 2
CIPOLLE 1
SALVIA 1 rametto
PANCETTA (TESA) 50 gr
PANGRATTATO 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'arista di maiale a un centimetro dall'osso, senza staccarlo ed aprite la carne a libro.



- 2 A parte mondare e affettare le cipolle, sbucciate ed affettare le mele.

Prendete una casseruola e fatevi scaldare il burro con l'olio, quindi trasferitevi le cipolle, le mele e la salvia.



- 3 Lasciate stufare il tutto per circa 10 minuti a fiamma moderata, quindi salate e pepate.

Aggiungete, a questo punto, il pangrattato per legare il tutto.



4 Disponete la farcia di mele nell'arista e richiudete la carne con l'aiuto di uno spiedino.



5 Fasciate l'arista con la pancetta, quindi legatela con lo spago da cucina, in modo che durante la cottura non fuoriesca la farcia.



- 6** Cuocete l'arista in forno a 180°C per 1 ora, durante la cottura coprire le estremità degli ossi per non farli bruciare. Servite l'arista tagliata a fette.

CONSIGLIO

Altre ricette con l'**arista di maiale**:

[Arista tonnata](#) (VIDEO)

[Arista di maiale alla birra](#) (VIDEO)

[Arista al latte ai porcini](#) (VIDEO)

[Fettine di arista di maiale ai semi di finocchio](#) (VIDEO)

[Arista in casseruola](#) (FOTO)