

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 in un piatto di carne potrebbe risultare perlomeno un po' strano a chi non è abituato a sperimentare nuovi connubi in cucina. Vi assicuro che è un matrimonio a dir poco idilliaco e potrebbe costituire il primo passo verso nuove sperimentazioni in cucina anche per i palati più difficili.

INGREDIENTI

ARISTA (con osso a 3 stecche) 100 - 1
MELE 2
PANCETTA (TESA) 50 gr
BURRO 30 gr
CIPOLLE 1
SALVIA 1 rametto
PANGRATTATO 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
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, sbucciare 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.