

SECONDI PIATTI

## Arista steccata con pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 85 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

Arista di maiale da circa 700 g  
200 g di pancetta fresca (affettata spessa)  
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
1 costa di sedano  
1 rametto di rosmarino  
1 cipolla  
1-2 carote  
mezzo bicchiere di vino bianco  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Steccare l'arista di maiale con la pancetta fresca ed il rosmarino.

Legare con dello spago da cucina o del filo bianco.



**2** Tritare finemente la carota, il sedano e la cipolla.

In una pentola mettete il trito e l'olio e fate soffriggere.

Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.

Salate, pepate e sfumare con il vino.



**3** Aggiungendo un pò d'acqua, continuate la cottura in forno per circa un'ora a 200°C.

Quando sarà cotta, riporre la carne in un vassoio per farla raffreddare, quindi aggiungete al sugo raccolto in padella, un cucchiaino di fecola, se necessario, e fate addensare su fiamma bassa.



**4** Servite adagiando sulla carne il sugo.

Se volete accompagnate al piatto con dei pisellini saltati in padella con della pancetta o dell'insalata.

