

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 cucchiaio 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.

