

SECONDI PIATTI

Arrosto ai pistacchi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di arista di maiale
100 g di fettine sottili di pancetta
una manciata di pistacchi freschi (non salati)
50 g di burro
1 cipolla tritata
50 g di farina
mezzo bicchiere di vino bianco secco
2 tuorli d'uovo
1 dl di panna
poco brodo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tuffate per qualche minuto i pistacchi in una casseruola con acqua bollente e liberateli

dalla pellicina.

Prendete il pezzo di carne e creare qualche taglio in cui introdurrete un po' di pistacchi premendoli con le dita in profondità.

Avvolgere la carne bene con le fettine di pancetta e poi legatela con uno spago da cucina.



- 2** Fate ora rosolare bene l'arrosto in una pentola con un po' di burro, rigirandolo spesso a calore vivace e quando sarà bello dorato aggiungete la cipolla tritata e dopo qualche minuto aggiungere anche un po' di farina mescolare bene e sfumare il tutto con il vino bianco.

Salate e pepate.

Aggiungete un po' di brodo, i pistacchi avanzati e fate cuocere lentamente per 1 ora e 15 minuti.

Una volta cotto l'arrosto frullare il fondo di cottura nel mixer, mettetelo in una casseruola a bagnomaria e, sbattendo con una piccola frusta, incorporate i due tuorli, battuti in precedenza con la panna.

Quando la salsa apparirà ben legata e calda, liberare l'arrosto dallo spago e dalle fette di pancetta, tagliatelo a fettine sottili, disponetele in un recipiente basso caldo e versatevi sopra alcune cucchiariate di salsa.

