

SECONDI PIATTI

Arrosto di lonza con funghi trifolati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [105 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'arrosto di lonza con funghi trifolati è un secondo piatto a base di carne molto amato da tutti. È adatto sia a pranzo che a cena, in particolar modo durante la stagione autunnale. Si tratta di una ricetta semplice e relativamente veloce in quanto la maggior parte della cottura non deve essere controllata ed è per questo motivo che ve la consigliamo assolutamente. La presenza dei funghi crea in questo piatto una rotondità notevole e ne conferisce anche la morbidezza necessaria a renderlo perfetto. Del resto un arrosto secco e asciutto non si può mangiare! Seguendo tutti i consigli qui di seguito, realizzerete anche voi un piatto favoloso! Se amate l'abbinamento carne e

funghi vi consigliamo anche l'[arista di maiale con i funghi](#): superlativa! Lasciateci un commento e fateci sapere se questa ricetta vi è piaciuta!

INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 1,2 kg
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
ROSMARINO 1 rametto
SALE
PEPE NERO

PER IL CONTORNO DI FUNGHI

FUNGHI anche congelati - 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PEPERONCINO IN POLVERE
SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dell'arrosto di lonza alle verdure, per prima cosa condite l'arista con sale e pepe, arrotolatela e chiudete con dello spago per alimenti.

Trasferite in una teglia insieme all'olio al rosmarino e all'aglio.

Rosolare sul fuoco da tutti i lati. Vi accorgete di aver rosolato bene quando tutti i lati del pezzo di carne avranno cambiato colore.



2 Coprite la teglia con un foglio di alluminio ed infornate a 200°C per 50-60 minuti.

Ogni tanto bagnate la carne con acqua oppure con del brodo.



3 Lasciate raffreddare quindi tagliatela a fette.

In una padella fate soffriggere l'aglio nell'olio.

Unite i funghi e fateli trifolare unendo dell'acqua se necessario.

Aggiustate di sale e peperoncino.



4 Unite i funghi alla carne e servite.



5 Servite il piatto caldo.



CONSIGLIO

Con quali funghi si può fare questo piatto?

Sono buoni tutti, ma di certo i porcini donano decisamente un tocco in più!

Con quanto anticipo posso preparare la carne?

Puoi prepararla tranquillamente la mattina per la sera.

Posso congelarla?

Sì certo, anche prima di affettarla.

Quando l'affetto mi si sfilaccia, come mai?

Perché non è totalmente fredda!