

SECONDI PIATTI

## Arrosto morto

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 600 g di arista o lonza di maiale
- 1 carota
- 1 sedano
- mezza cipolla
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- poca farina
- 1 rametto di rosmarino
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

### PREPARAZIONE



2 Pelate la cipolla, lavate il sedano e pulite la cipolla.

Mettete nel mixer e tritare.





3 Legate l'arista con dello spago ed inserite il rosmarino mentre legate.

Infarinate la carne.



4 In una pentola fate scaldare l'olio, unite la carne e fate rosolare da tutti i lati.



5 Non appena è rosolato aggiungete le verdure, coprite e fate cuocere per qualche minuto.



6 Unite il vino e mezzo bicchiere di acqua.





7 Coprite e salate a metà cottura.



8 Fate cuocere per circa 1 ora in tutto.



9 Fate raffreddare nel condimento ed affettare sottilmente.

