

SECONDI PIATTI

Arista con le prugne

di: *Cookaround*



Quella che andiamo a darvi qui di seguito cari lettori e appassionati di cucina è una ricetta speciale perché ha una doppia valenza. L'arista con le prugne è infatti un piatto proprio fantastico. Elegante, di classe e particolare è perfetto da portare a tavola quando vogliamo far bella figura con gli ospiti e magari stupirli, ma allo stesso tempo, molto semplice che può essere fatta anche in un giorno qualunque.

L'arista di maiale con le prugne c'è da dire che è perfetta per la domenica e pranzo quando si riunisce intorno a un tavolo tutta la famiglia, ideale nelle stagioni più fredde come l'Autunno o l'Inverno, regala sempre grandi emozioni con il suo gusto particolare e il suo profumo divino.

Tra i secondi piatti più amati assieme all'arrosto, al polpettone è un piatto leggero ma interessante e la

carne in questo caso viene rispettata e valorizzata decisamente.

Spesso infatti mancano le idee per trasformare una semplice arista o un semplice arrosto in qualcosa di speciale. Si tende a mortificare il pezzo di carne e a strafare, ma invece seguendo i nostri consigli otterrete un gran bel secondo, succoso, morbido e saporito, che farà la felicità di tutti.

Grazie alla presenza delle prugne infatti il maiale diventa più delicato e amabile, perde quel tocco di selvatico e si addolcisce, anche se non perde la sua forza. La cottura lenta in forno non indurisce le carni, anzi le fette risultano morbide e succose.

Se vi piace variare e giocare con la fantasia potete cuocere l'arista anche con delle semplici patate oppure perché no sostituire le prugne con le albicocche secche o ancora i datteri e i fichi.

L'arrosto di maiale con le prugne è un piatto che vi farà avere un sacco di complimenti da tutti. Inoltre questo taglio di carne poco grasso e senza ossa si presta ad essere accostato in maniera brillante a diversi tipi di ingredienti, anche come in questo caso le prugne secche.

L'arista fatta in questo modo risulta sempre molto gradita perché non si asciuga e non perde la sua morbidezza.

Una fase fondamentale è la sigillatura in padella che permette al pezzo di carne di non rilasciare liquidi poi in forno. Questa è una sequenza che dovete rispettare per avere un risultato ottimale.

Seguite il nostro passo passo e farete un piatto da veri chef anche se poi non siete molto esperti, verrà ottimo lo stesso.

Se amate i secondi piatti di carne poi, ecco per voi amici di Cookaround altre ricette con l'arista semplici e gustose:

[arista tonnata](#)

[arista alle mele](#)

[arista ai funghi](#)

INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 800 gr

SCALOGNO 3

TIMO

ALLORO 1 foglia

SALVIA 2 foglie

PRUGNE 200 gr

BRODO VEGETALE 500 ml

MIELE 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola

SALE

PEPE

BURRO 20 gr

ROSMARINO 3 rametti

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dell'arista di maiale alle prugne per prima cosa fate una sacca profonda incidendo con un lungo coltello affilato in modo che fori tutta la lunghezza.

Inserite quindi al centro le prugne.





2 Chiudete con lo spago da cucina la carne, salate e pepate ovunque, quindi massaggiatela.





3 In una padella mettete una noce di burro in un goccio di olio e fate sciogliere e poi in essa fate sigillare la carne aggiungendo salvia, alloro, timo e rosmarino. Mettete anche degli scalogni e altre prugne

Rosolate per bene ogni lato del pezzo di carne, comprese le due estremità.

Bagnate con del brodo caldo.





4 Quando il brodo sarà quasi tutto evaporato mettete in forno, modalità statica a 200 gradi

per circa 40-45 minuti.

Trascorso questo tempo sfornate e appena sarà possibile maneggiarla, arrotolate l'arista con la carta argentata.



- 5 Aggiungete sempre nello stesso tegame del miele, quindi togliete le erbe aromatiche e fate glassare.



- 6 Scartate l'arista, eliminate lo spago e tagliate a fette il pezzo di carne. Servite aggiungendo il sughetto che si è formato.



