

SECONDI PIATTI

## Arista di maiale alla pizzaiola



**Arista di maiale alla pizzaiola:** ovvero come rendere felici grandi e piccoli in un sol colpo. Spesso infatti non è scontato che ciò che piaccia agli adulti sia apprezzato anche dai bambini. In questo caso invece si fa sempre centro. E con la vita moderna piena di impegni e scadenze, sapere che un piatto va bene per tutti è davvero una gran cosa da non sottovalutare assolutamente.

La carne di maiale che spesso risulta un po' asciutta e non molto saporita, con la presenza del sugo ricco di olive, capperi e origano diventa tenera, succosa e molto gustosa.

La salsa di accompagnamento fatta con il pomodoro e le olive è sfiziosa, semplice, rustica e ricorda molto quella che si trova spesso sulle pizze, da qui il nome. Un secondo di carne semplice e speciale!

Questa preparazione in realtà è di solito fatta con la

carne di manzo, ma credeteci, anche con la carne di maiale ci sta benissimo.

Se per caso non ne siete a conoscenza sappiate che l'arista è il taglio di carne di maiale che va dal capocollo dell'animale fino alle anche, ma il pezzo più "nobile" da cui selezionare un bel pezzo di arista è senza ombra di dubbio il carrè di maiale o meglio consociuto come sella. Per tutti questi motivi fatevi consigliare dal vostro macellaio di fiducia e vedrete che ottimo risultato otterrete seguendo i nostri consigli.

Ovviamente questa ricetta si presta bene ad essere preparata anche con altri tipi di carne. Come lo vedete ad esempio un petto di pollo fatto in questo modo? Noi benissimo!

L'arista poi è inoltre un taglio di carne molto magro ed è per questo motivo che ben si adatta all'alimentazione di tutti. Essendo quasi privo di grassi a volte durante le preparazioni culinarie risulta un po' asciutta ed è per questo motivo che la presenza del sugo alla pizzaiola è fondamentale e ne conferisce morbidezza.

La salsa veloce fatta in padella ha come ingredienti prodotti decisamente di uso comune e mediterranei ed è per questo che ne va a valorizzare il sapore.

Cari amici di Cookaroud cucina e ricette, cosa aspettate a realizzare questo secondo piatto? Semplice, economico e velocissimo, vi sorprenderà per la resa finale e per il fatto che in men che non si dica accontenterete tutti.

E se amate in modo particolare questo genere di piatti ecco per voi tante altre ricette di carne facili e veloci da porvare appena possibile:

[arista alle mele](#)

[arista di maiale con funghi](#)

[arista ai semi di finocchio](#)

[fettine di lonza al latte](#)

## INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 800 gr

CIPOLLA 1/2 -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PASSATA DI POMODORO 250 gr

CAPPERI 1 cucchiaino da tavola

OLIVE NERE 30 gr

SALE

ORIGANO SECCO 1 cucchiaino da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta dell'arista alla pizzaiola per prima cosa in una padella capiente versate un filo di olio. Tagliate a fettine sottili le cipolle quindi andate ad aggiungerle nella padella.

Fatele soffriggere, mescolando di tanto in tanto senza farle bruciare.

Quando saranno abbastanza morbide e appassite aggiungete il pomodoro.

Mescolate un po', quindi fate restringere il sugo. Aggiungete ora un pizzico di sale e un

cucchiaino di origano secco.





**2** Dopo una decina di minuti circa aggiungete una alla volta le fettine di arista di maiale e fatele cuocere dolcemente prima da un lato e poi dall'altro lato.



**3** Nel caso in cui il sugo vi sembrasse troppo asciutto, aggiungete ora un mestolino di brodo

o di semplice acqua calda.

Quando mancano oramai pochi minuti, aggiungete le olive nere denocciolate e i capperi che avrete dissalato in precedenza.

Assaggiate il sugo per capire se va bene di sale e nel caso regolate in base ai vostri gusti.

Spegnete il fuoco, adagiate le fettine in un piatto da portata, coprite con la salsa alla pizzaiola e servite caldo.



