

SECONDI PIATTI

Arista di maiale

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Prepara l'arista in casseruola con la nostra ricetta tradizionale. Una carne tenera, condita con una salsa cremosa e perfetta per ogni occasione

INGREDIENTI PER CUCINARE L'ARISTA DI MAIALE AL FORNO

ARISTA DI MAIALE 1 kg
ROSMARINO
CIPOLLA 1
CAROTE 2
COSTA DI SEDANO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
SALE
VINO BIANCO SECCO 150 ml
ACQUA 350 ml

COME FARE L'ARISTA DI MAIALE IN CASSERUOLA

- 1 Prima di tutto lega l'arista con uno spago da cucina, metti sulla carne un rametto di rosmarino, poi trita la cipolla, la carota e il sedano.



- 2 In una casseruola capiente e dai bordi alti (diametro 24 cm) metti il trito di verdure con l'olio extravergine di oliva, fai soffriggere a fiamma bassa per qualche minuto mescolando, dopodiché metti in pentola l'arista e falla rosolare su tutti i lati.



- 3 Ora puoi aggiungere in pentola un bicchiere di vino bianco secco e due bicchieri colmi di acqua, copri con coperchio e lascia cuocere l'arista a fuoco lento per circa un'ora, girando di tanto in tanto la carne durante la cottura. Fai attenzione a non bucare la carne per non disperderne i succhi, rischieresti di ritrovarti nel piatto delle fettine stoppose.



- 4 Trascorso questo tempo, quando la carne è cotta, togliila dalla pentola e spostala su un tagliere per farla raffreddare. Intanto, con un mixer ad immersione frulla il trito di verdure fino ad ottenere una crema liscia e fai cuocere ancora un pò fino a far restringere il sugo, aggiusta di sale.



- 5 Appena la carne è tiepida, taglia delle fette di spessore regolare, usando un coltello lungo, ben affilato e a lama liscia.



ARISTA DI MAIALE IN CASSERUOLA: RICETTA TRADIZIONALE E

L'arista di maiale in casseruola è una ricetta tradizionale che permette di ottenere una carne tenera e succosa, cotta lentamente con aromi e verdure. Questo metodo di cottura in casseruola garantisce che l'arista rimanga morbida e saporita, perfetta per essere servita con patate o verdure. Con una salsa cremosa preparata frullando le verdure di cottura, l'arista diventa un piatto irresistibile, ideale per i pranzi della domenica o le cene speciali.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari l'arista di maiale, puoi riutilizzare gli avanzi in altre ricette. Se ti avanza della carne, puoi usarla per farcire panini o preparare insalate di carne fredde. Il sugo ottenuto dalla

cottura dell'arista può essere utilizzato per condire [pasta](#) o [risotti](#). Le verdure tritate possono essere utilizzate come base per altre salse o [minestroni](#), sfruttando al meglio ogni ingrediente e riducendo al minimo gli sprechi in cucina.

TRUCCHI E CONSIGLI PER CUCINARE MEGLIO

Per ottenere un'arista di maiale succosa e saporita in casseruola, è importante rosolare bene la carne prima di aggiungere il liquido di cottura.

Durante la rosolatura, evita di bucare la carne con la forchetta, per non far fuoriuscire i succhi e mantenere la carne tenera.

L'arista deve cuocere lentamente per almeno un'ora, coperta con un coperchio per garantire che i succhi rimangano all'interno.

Usa vino bianco secco per sfumare la carne e aggiungi brodo o acqua per mantenerla umida.

Dopo la cottura, lascia riposare l'arista per qualche minuto prima di tagliarla, in modo che i succhi si distribuiscano uniformemente.

La salsa di verdure frullata è il tocco finale: cremosa e saporita, è perfetta per accompagnare ogni fetta di carne.

COME CONSERVARE L'ARISTA

L'arista di maiale cotta in casseruola può essere conservata in frigorifero per 3-4 giorni, già tagliata a fette e senza condimento, in un contenitore ermetico.

Puoi anche congelarla, preferibilmente già affettata, e riscaldarla al momento del consumo. Per un risultato ottimale, scongelala lentamente in frigorifero e riscaldala in casseruola a bassa temperatura, aggiungendo il sugo per mantenerla umida.