

SECONDI PIATTI

Arista agli agrumi

di: *CamillaA*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

arista di maiale di circa 800 g
1 spicchio d'aglio
1 arancia
mezzo limone
mezzo lime
2 rametti di rosmarino
mezzo bicchiere abbondante di vino bianco
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco peperoncino
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 In un tegame abbastanza profondo mettete l'olio, l'aglio, il peperoncino ed il rosmarino.



3 Fate rosolare leggermente quindi unite l'arista.

Fate dorare a fiamma alta da tutti i lati (ci vorranno circa 10 minuti in tutto).

Sfumare con il vino.



4 Salate, pepate e portate a cottura l'arista.

Mentre l'arista cuoce, ricavare la buccia dall'arancia intera, dal mezzo limone e dal mezzo lime e tritare con la mezzaluna insieme ad abbondanti aghi di rosmarino.



5 Spremere e filtrare il succo dell'arancia e di mezzo lime e aggiungetelo all'arista quasi a fine cottura, concludete la cottura con il tegame coperto.



- 6 A cottura ultimata togliere il pezzo di carne e aggiungere al sughetto la buccia degli agrumi con il rosmarino, mescolare, due secondi sul fuoco e versare il sughetto sulla carne tagliata.

