

SECONDI PIATTI

## Arista al latte

di: *Romina*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



L'**arista di maiale tenera** è una gustosa ricetta che ci hanno lasciato i nostri utenti sul forum. È un piatto classico, di quello da fare la domenica a pranzo quando si riunisce tutta la famiglia, per un pranzo in compagnia. Si prepara facilmente e non serve essere grandi chef per realizzarla, anzi si tratta proprio di uno di quei piatti che fanno fare bella figura ma con poco sforzo. Inoltre è un taglio di carne economico e quindi alla bontà si aggiunge anche il risparmio!! Provatela e fateci sapere se vi è piaciuta, ma scommettiamo di sì! Se amate questo taglio tenero e succoso, vi consigliamo di provare

anche [l'arista ai funghi](#), deliziosa!

## INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 700 gr

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

LATTE INTERO 500 ml

DADO VEGETALE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare l'arista al latte tenera, per prima cosa in un tegame fate soffriggere il misto di verdure nell'olio.



2 Unite la carne e fate rosolare bene da tutti i lati.



3 Sfumare con il vino.



4 Unite il latte con il dado.



**5** Fate cuocere per 30 minuti girando spesso la carne.





6 A cottura quasi ultimata tagliare la carne a fettine sottili.



7 Con il frullatore ad immersione frullare il fondo di cottura.

Trasferite in una padella e fate restringere leggermente.



**8** Unite le fette di carne e fate cuocere circa 10 minuti.





CONSIGLI