

SECONDI PIATTI

Arista al latte con pepe in grani

di: *zanzan75*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO



Ottima davvero è l'**arista al latte con pepe**, buona, tenera e delicata la sua carne è apprezzata da grandi e non. Se avete voglia di dare una marcia in più a questo secondo gustoso di carne, come in questo caso aggiungete del pepe in grani, soprattutto se a tavola siete tutti adulti. Il pepe fresco macinato al momento darà uno sprint ad un piatto che di per sé è molto delicato. Provate questa ricetta e se amate i secondi di carne vi consigliamo di realizzare anche lo [spezzatino al limone](#), buonissimo!

INGREDIENTI

ARISTA 750 gr

LATTE INTERO 500 ml

BURRO 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PEPE VERDE

PREPARAZIONE

- 1 Inizio massaggiando la carne con il sale, poi la stecco con l'aglio, la lego e infine la metto a rosolare con una bella noce di burro e un filo di olio.



- 2 Quando è ben rosolata la tolgo dalla padella butto il fondo di cottura (il burro inevitabilmente si sarà bruciato) e pulisco la pentola.



- 3 Rimetto un po' di burro, rimetto la carne e metto circa mezzo litro di latte e il pepe (nero e verde) e a fuoco basso lascio andare in cottura coperto.



- 4 Quando è cotta, circa 40 minuti dopo, (io faccio la prova forchetta), spegnete e lasciate raffreddare.



5 Affettatela.



6 Ora passiamo alla crema, appena tolta dal frigorifero ma anche mentre cucina avrà un aspetto strano, liquido con tutti grumi bianchi di latte.



7 La mettiamo sul fuoco basso dopo di che frullatela con i minipimer, un paio di secondi.



8 Fate riscaldare l'arrosto irrorandolo ogni tanto con il sughetto.

CONSIGLI