

SECONDI PIATTI

Arista all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 pezzo piccolo di arista di maiale
3 arance succose
5 fette di pancetta arrotolata
sale
pepe
olio
aglio
rosmarino
timo
pan grattato
patate.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare in più fette l'arista senza arrivare fino alla base. Tra una fetta e l'altra inserire una fetta di arancia non sbucciata ed una fetta di pancetta. Legare, salare, pepare e spolverare

di timo.



- 2 Mettere in una teglia non molto grande (almeno il fondo non si disperde troppo) e spremere un'arancia sull'arista.



- 3 Aggiungere le patate, l'aglio e il rosmarino, salare e pepare le patate, spolverare con timo e pangrattato, e condire con olio.



- 4 Mettere in forno a 200° per circa 40 minuti (dipende dal forno) ogni tanto bagnate con un po' di succo di arancia, o se preferite con qualcosa di alcolico tipo il Gran Marnier (io l'ho bagnato con il succo).

Servite l'arista, dopo averla affettata e accompagnandola con le patate.