

SECONDI PIATTI

Arista all'arancia

di: *gattino2*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 1 pezzo da circa 1 kg -
SUCCO E SCORZA D' ARANCIA 1
SPICCHIO DI AGLIO 3
RAMETTO DI ROSMARRINO 1
PEPERONCINO 1
VINO BIANCO mezzo bicchiere -
BRODO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2-3
cucchiari -
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Tritare la scorza d'arancia con aglio e peperoncino, aggiungete al trito sale e pepe.



2 Praticate dei fori nella carne ed inserite il trito.



3 Legate con lo spago.

In una pentola soffriggere il rosmarino nell'olio.

Unite la carne e fatelo rosolare bene da tutti i lati.



- 4 Quando è ben rosolata aggiungete il vino e fate sfumare, aggiungete il brodo e rigirate ogni tanto la carne, infine aggiungete il succo d'arancia.



- 5 Fate cuocere per 45 minuti circa.

Tagliare a fette e servite.

