

SECONDI PIATTI

Arista alle mele

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se volete far colpo sui vostri ospiti in una occasione importante oppure semplicemente preparare qualcosa di gustoso per voi e per i vostri cari, l'arista alle mele è decisamente il secondo piatto che fa al caso vostro. Il suo gusto è eccellente e la sua realizzazione non è affatto complessa ma il risultato è speciale.

L'arista di di maiale alle mele è un ottimo secondo piatto che vi piacerà sin dal primo assaggio. Una ricetta in realtà molto semplice ma che vi farà fare un'ottima figura con i vostri ospiti.

La carne dal sapore delicato viene esaltata in maniera perfetta dalle mele.

Questo tipo di taglio di carne non è nemmeno costoso e quindi può essere fatto anche svariate volte! Un primo saporito da abbinare? Provate allora le [tagliatelle con i pinoli e funghi](#), ottime!

INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 1

MELE 1

MIELE DI ACACIA 50 gr

SENAPE abbondante - 1 cucchiaio da tavola

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare l'arista alle mele, iniziate affettando la mele ad uno spessore di poco più di mezzo centimetro, dividete le fette a metà oppure lasciatele intere dipende dallo spessore dell'arista a disposizione. Le fette delle mele devono essere alte poco meno del pezzo di carne.





- 2 Prendete dunque l'arista e praticate delle incisioni trasversali quasi fino al fondo della carne, ad una distanza di circa 1,5-2 cm l'una dall'altra. Posizionate le fette di mela in ogni taglio e salate generosamente il tutto.





3 Adagiate il preparato su di una teglia ricoperta con carta forno irrorate con un giro d'olio extravergine d'oliva. Mescolate la senape con il miele e spennellate il composto su tutta l'arista.







4 Cuocete in forno preriscaldato a 200C° statico per circa 45-50 minuti.

