

SECONDI PIATTI

Arista con farcia di pancetta

di: *lupetta_83*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 65 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

800 g di arista di maiale
4-5 foglie di salvia
2 rametti di rosmarino
100 g di pancetta arrotolata
60 g di pancetta tesa
mezzo bicchiere di vino bianco
3 spicchi di aglio
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare il rosmarino e la salvia.



2 Praticate dei tagli verticali sull'arista.



3 Farcite con il trito, la pancetta arrotolata ed una fetta di quella tesa per ogni taglio della arista.



4 Arrotolate l'arista e legate con lo spago da cucina.

In una padella fate rosolare l'arista nell'olio con l'aglio.



5 Sfumare con il vino e lasciate cuocere per 40 minuti a fiamma bassa.

Fate raffreddare quindi tagliate l'arista a fette.



6 Trasferite in una pirofila con il fondo di cottura ed infornate a 180°C per 10-15 minuti.

