

SECONDI PIATTI

Arista con farcia di pancetta

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.

