

SECONDI PIATTI

Arista di maiale alla birra

di: **ALEN76**

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **105 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ARISTA 1 kg
BIRRA 350 ml
SPICCHIO DI AGLIO 6
ROSMARINO 2 rametti
SALVIA 3 foglie
TIMO poco -
MAGGIORANA poco -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PER ACCOMPAGNARE

POMODORI al forno -

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate un trito con le erbe aromatiche e l'aglio.



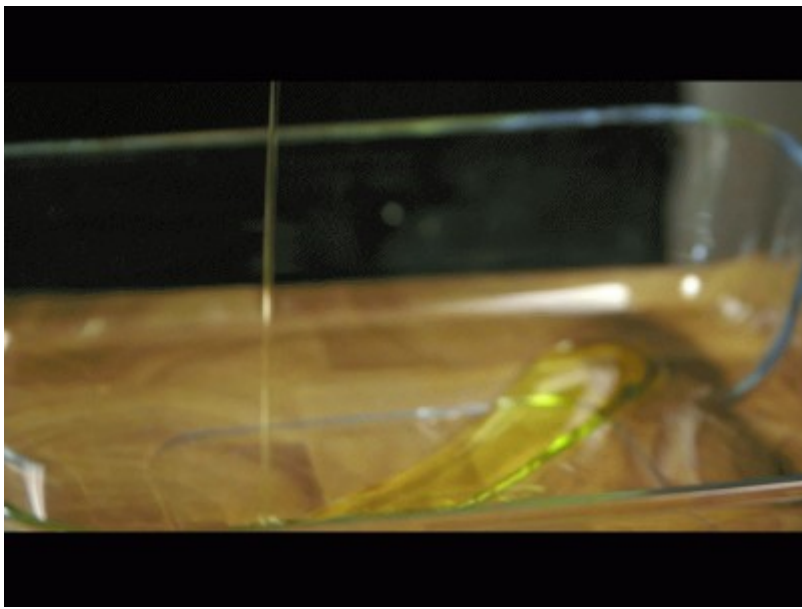
- 2 Aiutandovi con un coltello a punta, praticate dei buchi profondi nell'arista; quindi riempiteli con il trito aromatico.



3 Legate l'arista con dello spago da cucina così da mantenere forma durante la cottura.



4 Prendete una pirofila da forno, ungetela con un po' di olio extravergine e disponetevi la carne.



5 Irrorate la superficie dell'arista e salatela uniformemente.



6 Infornate a 160°C per 15 minuti circa.



7 Nel frattempo irrorate una teglia con un po' di olio.



8 Disponete i pomodori tagliati a metà nella teglia e conditeli con il sale e il trito aromatico rimasto.



- 9 Ungeteli con un filo d'olio e infornate nella parte bassa del forno fino a quando risulteranno arrostiti.



10 Trascorsi 15 minuti, versate la birra nella pirofila con l'arista e lasciate cuocere ancora per 1 ora circa. Bagnate la carne durante la cottura.

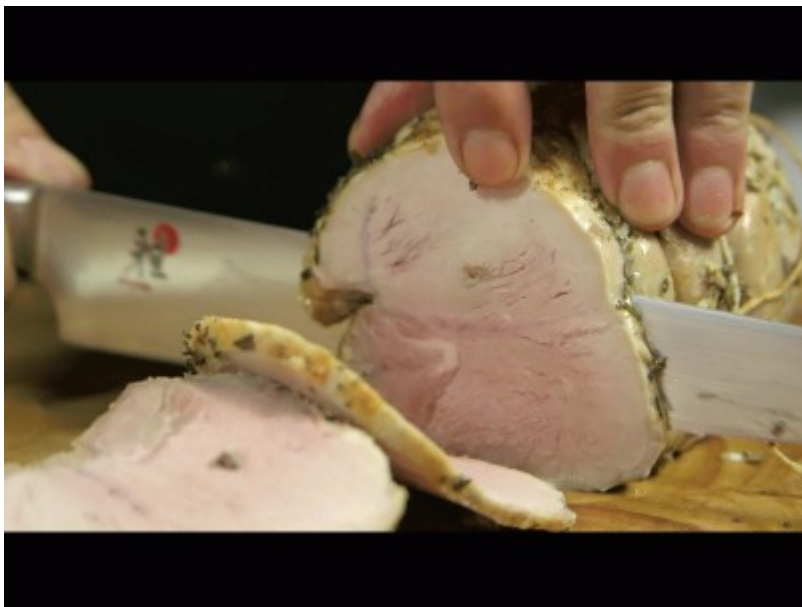




- 11 A cottura ultimata, trasferite il liquido di cottura in una padella e fatelo restringere. Aggiungeteci una noce di burro ed emulsionate.



- 12 Liberare dallo spago l'arista ed affettarla.



13 Servite l'arista accompagnandola con i pomodorini.

