

SECONDI PIATTI

Arista di maiale in agrodolce

di: *Konrad la Taccola*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **215 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **14 ORE DI RIPOSO**



1 cucchiaio di sciroppo d'acero

10 bacche di ginepro

2 chiodi di garofano

1 stecca di cannella

poca noce moscata

sale.

PREPARAZIONE





2 In una ciotola mettete il succo di limone e d'arancia, il miele, il tamari, l'aceto balsamico,

l'aceto di riso, lo sciroppo di acero, lo zucchero di canna ed il sale.



- 3 Tritare il ginepro, i chiodi di garofano, la cannella e la noce moscata, mescolare tutte le spezie insieme e cospragetele sopra la carne, massaggiare bene le fette di carne e salatele.



4 Fate riposare la carne per 2 ore.

Trasferite la carne nella ciotola con la marinata e fate riposare 12 ore circa in frigo.



5 Lardellare la carne con il lardo di Colonnata e fermatela con degli stuzzicadenti.





- 6 In una casseruola in ghisa mettete l'olio con 1 spicchio di aglio, unite la carne e fate rosolare fino a quando non si sigillano bene tutti i lati.



- 7 Sfumare con un poco della marinatura.



- 8 Tagliare a pezzettini la cipolla ed unitela alla carne insieme all'aglio e fate cuocere per 5 minuti.



- 9 Aggiungete poi le verdure rimaste, tagliate a pezzi piccoli.



10 Chiudete con il coperchio e fate cuocere a fuoco bassissimo per circa 3 ore.



11 Frullare nel frullatore il fondo di cottura e riducetelo in crema.



12 Servite la carne con la crema e, se volete, guarnite con verdure fresche.

