

SECONDI PIATTI

Arista di maiale in salsa di nocciole

di: *lupetta_83*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Che buona l'arista di maiale in salsa di nocciole! Un secondo piatto di quelli perfetti quando si vuol portare a tavola qualcosa di insolito e speciale ma senza stare troppo tempo ai fornelli! Una ricetta questa davvero molto interessante che piacerà di certo a tutti i vostri commensali.

La carne di maiale cotta in questo modo diventa davvero tenerissima e viene esaltata in modo eccellente dalle nocciole.

Provate questa versione gustosa e se cercate altre ricette per fare l'arista di maiale, ecco alcune idee imperdibili:

[arista tonnata](#)

[arista di maiale ai funghi](#)

[arista ai semi di finocchio](#)

INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 800 gr

LATTE 500 ml

VINO BIANCO 1 bicchiere

NOCCIOLE TRITATE 100 gr

FECOLA DI PATATE 1 cucchiaio da tavola

CIPOLLA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

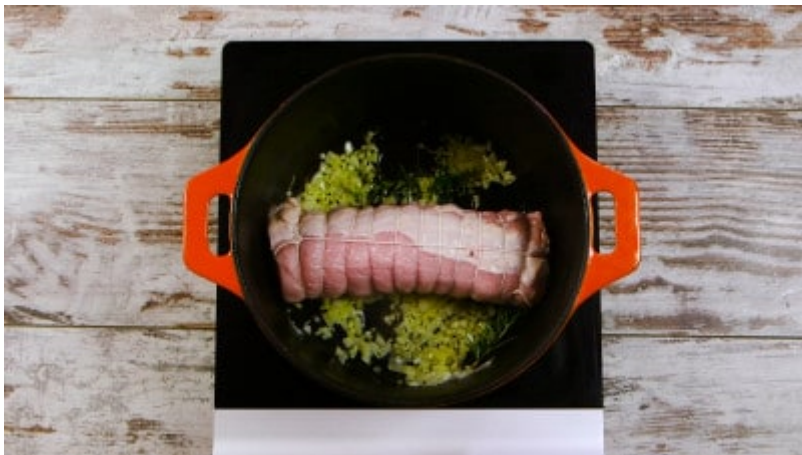
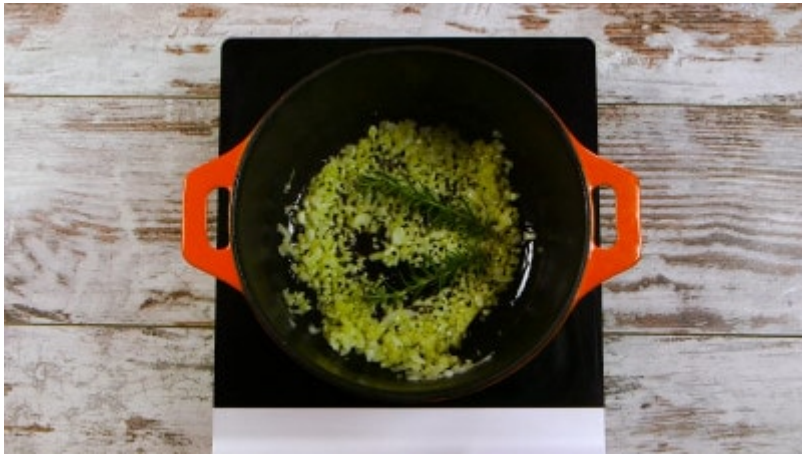
RAMETTO DI ROSMARRINO 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare l'arista di maiale in salsa di nocciole, procedete nella seguente maniera: preparate un trito di cipolla. Mettete il trito di cipolla in una casseruola insieme ad un giro d'olio extravergine d'oliva, unite al soffritto per dare maggiore aroma, anche il rosmarino, lasciate scaldare e soffriggere la cipolla. Appena la cipolla si sarà appassita, aggiungete nella casseruola l'arista di maiale e fatela rosolare bene da tutti i lati.





2 Quando la carne avrà preso colore, sfumate con il vino bianco e, a fuoco vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.



3 Scaldate il latte e, una volta che il vino sarà evaporato, unitelo alla carne, coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 40-45 minuti.





4 Trascorso il tempo necessario per la cottura della carne, toglietela dalla casseruola e, lasciatela raffreddare. Una volta che la carne si sarà raffreddata, tagliatela a fette.

5 Raccogliete il fondo di cottura della carne, nel contenitore del frullatore ad immersione, aggiungete al fondo di cottura la fecola di patate e frullate il tutto. Triatate finemente le nocciole e aggiungetele alla salsa.





6 Nappate le fette di arista di maiale con la salsa di nocciole, appena preparata e servite.

