

SECONDI PIATTI

Arista in bellavista

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 55 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 arista di maiale di circa 800 g
200 g di funghi champignon
160 g di prosciutto cotto
16 sottilette
500 ml di latte
500 ml di brodo
50 ml di olio extravergine di oliva
50 g di burro
sale.

PREPARAZIONE

1 In una pentola sciogliete il burro con l'olio.

Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.



2 Salate e continuate la cottura aggiungendo, poco per volta, brodo e latte.



3 A cottura ultimata, togliete la carne dal fuoco e aggiungete al sugo di cottura gli champignon tagliati a fettine, cuocete per 10 minuti.



- 4 Fate intiepidire la carne e tagliatela a fettine di circa mezzo centimetro, ricomponetela e poggiatela sopra vassoio di portata.



- 5 Fra una fettina e l'altra inserire una sottilettina e una fetta di prosciutto cotto.



6 Aggiungete gli champignon tutto intorno.



7 Passate nel forno 5 minuti e servite.

