

SECONDI PIATTI

# Arista in bellavista

di: *gattino2*

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 sottile fetta di prosciutto cotto.



6 Aggiungete gli champignon tutto intorno.



7 Passate nel forno 5 minuti e servite.

