

SECONDI PIATTI

# Arista ripiena di mele

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **70 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'utilizzo delle mele in un piatto di carne potrebbe risultare perlomeno un po' strano a chi non è abituato a sperimentare nuovi connubi in cucina. Vi assicuro che è un matrimonio a dir poco idilliaco e potrebbe costituire il primo passo verso nuove sperimentazioni in cucina anche per i palati più difficili.

## INGREDIENTI

ARISTA ( con osso a 3 stecche) 100 - 1

MELE 2

PANCETTA (TESA) 50 gr

BURRO 30 gr

CIPOLLE 1

SALVIA 1 rametto

PANGRATTATO 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate l'arista di maiale a un centimetro dall'osso, senza staccarlo ed aprite la carne a libro.



- 2 A parte mondare e affettare le cipolle, sbucciare ed affettare le mele.

Prendete una casseruola e fatevi scaldare il burro con l'olio, quindi trasferitevi le cipolle, le mele e la salvia.



- 3 Lasciate stufare il tutto per circa 10 minuti a fiamma moderata, quindi salate e pepate.

Aggiungete, a questo punto, il pangrattato per legare il tutto.



4 Disponete la farcia di mele nell'arista e richiudete la carne con l'aiuto di uno spiedino.



5 Fasciate l'arista con la pancetta, quindi legatela con lo spago da cucina, in modo che durante la cottura non fuoriesca la farcia.



- 6 Cuocete l'arista in forno a 180°C per 1 ora, durante la cottura coprire le estremità degli ossi per non farli bruciare. Servite l'arista tagliata a fette.