

SECONDI PIATTI

Arista tonnata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

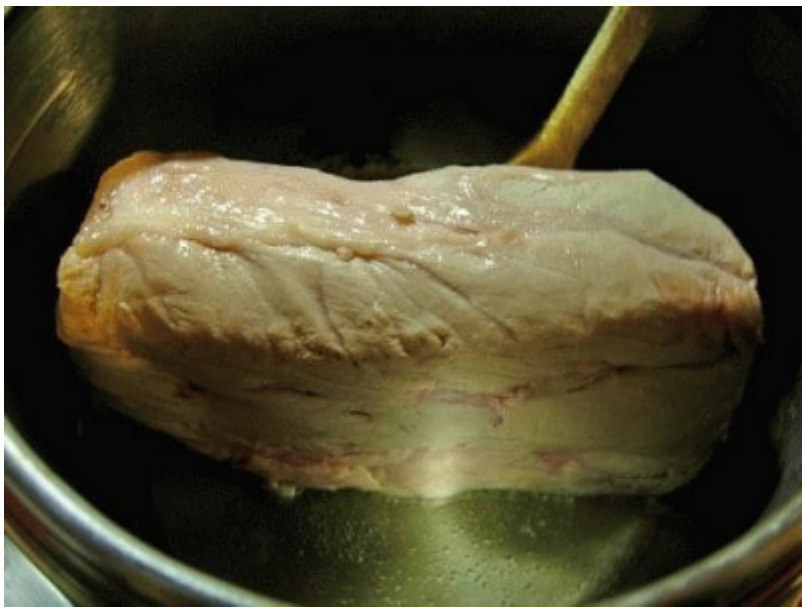


INGREDIENTI

600 g di arista di maiale
1 bicchiere di vino bianco
2 cucchiari di senape
2 scatolette di tonno sott'olio
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 manciata di capperi
3-4 cucchiari di maionese
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una pentola a pressione fate rosolare bene l'arista con l'olio.



2 Spennellare di senape e regolate di sale e pepe.



3 Aggiungete il vino e fate sfumare, chiudete la pentola a pressione e farla cuocere per 40 minuti dal fischio.

Fate raffreddare per bene l'arista (anche tutta la notte).

Tagliare l'arista e fete molto sottili.



4 Fate restringere il sughetto che si sarà formato in una pentola.

Nel frullatore mettete il tonno, il sughetto rappreso, qualche pezzetto di arista, frullare ed unite i capperi e la maionere e frullate nuovamente.

Deve risultare una crema molto morbida, ma non liquida.



5 Mettete l'arista in un piatto da portata e coprite con la salsa.



6 Fate riposare al fresco e servite.

