

SECONDI PIATTI

# Arista tonnata

di: *Manu63*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

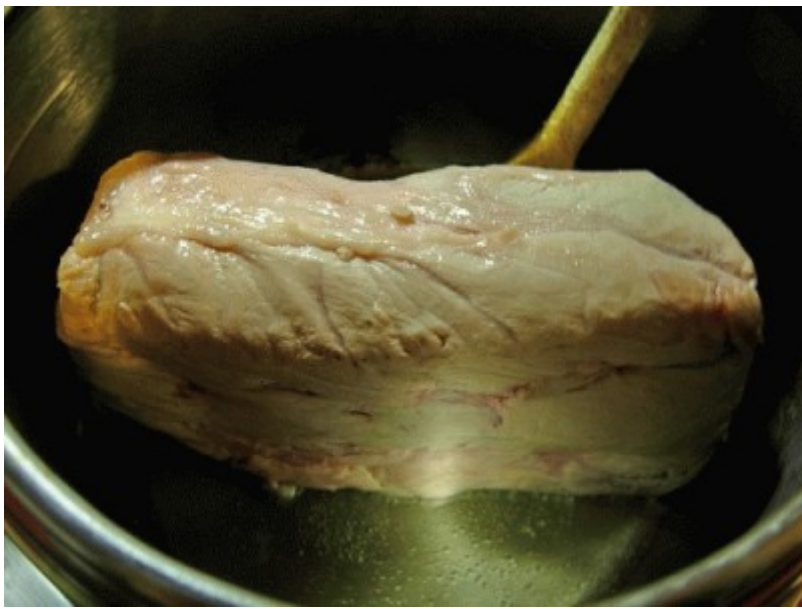


## INGREDIENTI

- 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.

