

SECONDI PIATTI

# Arrosto ai pistacchi

di: *Manu63*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **90 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

1 kg di arista di maiale  
100 g di fettine sottili di pancetta  
una manciata di pistacchi freschi (non salati)  
50 g di burro  
1 cipolla tritata  
50 g di farina  
mezzo bicchiere di vino bianco secco  
2 tuorli d'uovo  
1 dl di panna  
poco brodo  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

1 Tuffete per qualche minuto i pistacchi in una casseruola con acqua bollente e liberateli dalla pellicina.

Prendete il pezzo di carne e create qualche taglio in cui introdurrete un po' di pistacchi premendoli con le dita in profondità.

Avvolgere la carne bene con le fettine di pancetta e poi legatela con uno spago da cucina.



2 Fate ora rosolare bene l'arrosto in una pentola con un po' di burro, rigirandolo spesso a calore vivace e quando sarà bello dorato aggiungete la cipolla tritata e dopo qualche minuto aggiungere anche un po' di farina mescolare bene e sfumare il tutto con il vino bianco.

Salate e pepate.

Aggiungete un po' di brodo, i pistacchi avanzati e fate cuocere lentamente per 1 ora e 15 minuti.

Una volta cotto l'arrosto frullare il fondo di cottura nel mixer, mettetelo in una casseruola a bagnomaria e, sbattendo con una piccola frusta, incorporate i due tuorli, battuti in precedenza con la panna.

Quando la salsa apparirà ben legata e calda, liberare l'arrosto dallo spago e dalle fette di pancetta, tagliatelo a fettine sottili, disponetele in un recipiente basso caldo e versatevi sopra alcune cucchiainate di salsa.



