

SECONDI PIATTI

Arrosto morto

di: *simba_72*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di arista o lonza di maiale

1 carota

1 sedano

mezza cipolla

mezzo bicchiere di vino bianco secco

poca farina

1 rametto di rosmarino

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 Pelate la cipolla, lavate il sedano e pulite la cipolla.

Mettete nel mixer e tritare.





3 Legate l'arista con dello spago ed inserite il rosmarino mentre legate.

Infarinate la carne.



4 In una pentola fate scaldare l'olio, unite la carne e fate rosolare da tutti i lati.



5 Non appena è rosolato aggiungete le verdure, coprite e fate cuocere per qualche minuto.



6 Unite il vino e mezzo bicchiere di acqua.



7 Coprite e salate a metà cottura.



8 Fate cuocere per circa 1 ora in tutto.



9 Fate raffreddare nel condimento ed affettare sottilmente.

