

SECONDI PIATTI

Ventagli di arista e mortadella

di: *lupetta_83*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Ventagli di arista e mortadella

INGREDIENTI

ARISTA DI MAIALE 800 gr
MORTADELLA a fette - 150 gr
STRUTTO 50 gr
ROSMARINO
BIRRA SCURA 500 ml
SALE
SPICCHIO DI AGLIO 1

Preparazione

- 1 Quando volete preparare i ventagli di arista e mortadella, procedete nel seguente modo: prendete l'arista di maiale e tagliatela verticalmente. Farcite l'arista con le fette di mortadella, poi legatela bene con lo spago da cucina.





- 2** Preparate un trito di rosmarino e aglio, mettetelo in una casseruola con lo strutto e fate scaldare, appena lo strutto si sarà sciolto, unite nella casseruola l'arista di maiale farcita con la mortadella. Lasciate rosolare bene la carne da tutti i lati, basteranno 5 minuti.







- 3** Una volta che la carne avrà preso colore, versate nella casseruola la birra, coprite e lasciate cuocere per circa 40 minuti a fuoco basso.





- 4 Trascorso il tempo di cottura della carne, lasciatela raffreddare bene, tagliatela a fette e servitela con il fondo di cottura.



