

SECONDI PIATTI

Ventagli di arista e mortadella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se siete stufi della solita fettina di carne e avete voglia di realizzare un piatto semplice ma molto sfizioso, i ventagli di arista e mortadella sono proprio ciò che fa per voi. In effetti spesso compriamo la carne, in questo caso di maiale ma ciò che manca sono le idee e gli stimoli giusti per realizzarle.

Questo secondo con l'arista è molto saporito ma è anche decisamente scenografico. Il piatto perfetto da portare a tavola una domenica in famiglia o durante una cena sfiziosa. Semplice da realizzare diventerà un vostro asso nella manica di certo!

Con i ventagli di arista farete un'ottima figura con i vostri commensali e tutti vi chiederanno la ricetta!

Se cercate poi altre ricette di secondi piatti di carne, ecco per voi alcune idee gustose e saporite:

[polpettone di carne](#)

[pizza di carne](#)

[carne alla piemontese](#)

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 Preparete 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.

