

## Ricetta: Arista di maiale al forno

Author: WWW.MISYA.INFO

L'arista di maiale è uno dei pezzi di carne che preferisco. La preparo in diversi modi: con i funghi, in crosta, alle erbe... Questa ricetta dell'arista al forno l'ho preparata con quello che avevo a portata di mano: un trito di verdure, un po' di vino... ed è venuta una squisitezza!!!  
Auguro buon San Valentino a chiunque passi di qui.  
Baci, e ci vediamo lunedì con un'altra ricetta :)

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr di arista di maiale in un unico pezzo
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla piccola
- 200 ml di vino rosso
- 200 ml di brodo
- sale
- pepe
- olio evo

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 1 ora e 20 min

Tempo totale: 1 ora e 30 min

Procedimento per preparare l'Arista di maiale al forno

Fate un trito con carota, sedano e cipolla e fatelo soffriggere in una pentola dai bordi alti con 2 cucchiaini d'olio. Fate rosolare l'arista di maiale nel trito per circa 10 minuti.

Sfumate l'arista con il vino rosso, salate e pepate.

Trasferire l'arista di maiale in una teglia da forno, ricoprite con il brodo di carne e fate cuocere per 1 ora a 200°C. Girate di tanto in tanto l'arista durante la cottura.

A fine cottura, fate restringere il sughetto di cottura nella padella aggiungendo un cucchiaino di farina per far addensare il sughetto.

Tagliate a fette l'arista di maiale, disponetela su un piatto da portata e nappatela con il sugo della cottura.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO