

Ricetta: Arista in crosta

Author: WWW.MISYA.INFO

L'arista in crosta (potete utilizzare anche il roast beef se preferite la carne bovina) è il secondo piatto che ho preparato la scorsa domenica quando ho avuto a pranzo i miei genitori. La pasta sfoglia con cui ho ricoperto l'arista e i decori con i pezzettini di pasta avanzata danno un tocco raffinato alla classica ricetta dell' arista al forno. La crosta poi non fa seccare il pezzo di carne lasciandolo tenero e sughoso. Con questa ricetta del venerdì vi auguro come al solito un felice week end :P

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di arista di maiale in un unico pezzo

1 carota

1/2 cipolla

1/2 bicchiere di vino

150 gr di pancetta a fette

1 rotolo di pasta sfoglia

sale

pepe

olio

1 uovo

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare l'arista in crosta

Tritare la cipolla e la carota e farla rosolare in un paio di cucchiai d'olio. Aggiungete l'arista e fatela rosolare uniformemente in padella per una decina di minuti.

Sfumare l'arista con il vino, salare e trasferirlo in un piatto (tenere da parte il fondo di cottura).

Lasciar raffreddare il pezzo d'arista quindi eliminare la retina di cotone ed avvolgerlo con la pancetta a fette.

Avvolgere ora l'arista nella pasta sfoglia.

Sigillate bene la pasta sfoglia e se volete decorate con delle striscioline di pasta sfoglia avanzata l'arista in crosta :)

Disporre l'arista in crosta in una teglia ricoperta di carta forno, spennellare la pasta sfoglia con l'uovo battuto e infornare in forno già caldo a 180° Cuocete l'arista in crosta per 30/40 minuti a 180° o finchè la pasta sfoglia non risulterà dorata.

Trasferire l'arista su un piatto da portata, tagliare a fette e servirla frullando il fondo di cottura che avete tenuto da parte.

