



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Arista al cavolo nero e melograno



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

2 ore e mezza Tempo

Attrezzatura : **coltello affilato, spago da cucina, casseruola con coperchio**

Ingredienti

- 800 g di arista di maiale in un pezzo
- 60 g di pancetta affumicata
- 4 foglie di cavolo nero o verza
- 1 melagrana
- 50 g di burro
- 1 porro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Arista al cavolo nero e melograno

Passo 1.

Lavate e sbollentate e in acqua salata le foglie di cavolo nero e tenetele da parte.

Passo 2.

Incidete l'arista di maiale con un coltello affilato in modo da praticare delle incisioni profonde che riempirete con la pancetta affumicata tritata.

Passo 3.

Legate la carne con spago da cucina e fatela rosolare in una casseruola con il burro e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, aggiungete il porro tagliato sottilmente e fate cuocere a fuoco vivace per cinque minuti.

Passo 4.

Aggiungete i grani del melograno e il vino alla carne, salate, pepate e coprite con le foglie di cavolo messe da parte.

Passo 5.

Coprite la casseruola e fate cuocere a fuoco basso per un'ora e mezza, se necessario aggiungere di tanto in tanto un po' di vino.

Passo 6.

Fate raffreddare l'arista un quarto d'ora prima di eliminare lo spago da cucina ed affettare, poi servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)