



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

Arista di maiale all'umbra



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia, piatto da portata**

Ingredienti

- 800 gr di Arista di maiale
- 2 rametti di Rosmarino
- 3 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di Vino bianco secco
- 4 cucchiari di Olio extravergine d'oliva
- brodo quanto basta
- rete di maiale
- sale
- pepe

Preparazione Arista di maiale all'ombra

Passo 1.

Staccate le foglioline dai rametti di rosmarino e tritate finemente insieme all'aglio, aggiungete sale, pepe e mescolate.

Passo 2.

Cospargete il trito ottenuto sull'arista.

Passo 3.

Avvolgete la carne nella retina e fissate con spago da cucina.

Passo 4.

Versate l'Olio extravergine d'oliva in una teglia, mettete in forno a 250°C, dopo 5 minuti irrorate col vino, portate il forno a 200°C e fate cuocere per un'ora voltando spesso l'arista e bagnando col brodo se necessario.

Passo 5.

Ultimata la cottura, fate raffreddare la carne, tagliatela a fettine sottili e ponete su un piatto da portata, riscaldate il fondi di cottura, versate sulle fettine di carne e servite caldo.

Note

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