

ARISTA DI MAIALE CON SALSA DI CAROTE AGLIO E ROSMARINO (DIFFICOLTA': MEDIA)

Written by Nicolò

Sunday, 27 December 2015 11:37 - Last Updated Sunday, 27 December 2015 14:51

Sempre un grandissimo successo l'arista di maiale con carote e rosmarino. Un piatto facile da fare, ma una ricetta non banale che ho imparato da un ragazzo italiano con cui condividevo l'appartamento di NY che aveva fatto il cuoco. Quello che rende fantastica questa ricetta è il sughetto che ne esce fuori. Davvero notevolissimo!

{image}Arista di maiale.JPG{/image}

Questi gli ingredienti per un'arista da circa 1 kg:

- *Arista 1 kg (senza arista infatti non potrete cucinare l'arista);*
- *7/8 carote (tritare finemente);*
- *5 spicchi di aglio;*
- *mezzo bicchiere di vino bianco;*
- *olio d'oliva;*
- *pepe;*
- *dado di carne;*
- *rosmarino (2/3 rametti);*
- *alloro;*
- *curry (facoltativo ma consigliato)*
- *Sale (q.b.)*

Legare con lo spago da cucina l'arista (ma generalmente ve la vendono già legata!). Prendete una pentola sufficientemente grande da poter ospitare l'arista che non deve toccare i bordi e riempitela di olio abbondante (e per abbondante intendo abbondante, un paio di dita nella pentola, almeno 200 ml).

{image}Arista di maiale2.JPG{/image}

Scaldare l'olio e aggiungete dentro il rosmarino (due rametti), un paio di foglie d'alloro, il pepe e il curry (un paio di cucchiaini a seconda di quanto sia forte il vostro curry). Ora immergete l'arista e fatela rosolare a fuoco alto almeno un minuto per lato. Abbassate il fuoco a medio e aggiungete le carote tritate e gli spicchi d'aglio (opportunamente epurati dall'anima centrale).

{image}Arista di maiale3.JPG{/image}

{image}Arista di maiale4.JPG{/image}

Fate rosolare tutto un paio di minuti ed aggiungete un mezzo bicchiere di acqua e mezzo di vino con cui inaffierete l'arista (attenzione alla reazione liquidi-olio bollente). Fate cuocere il tutto per altri 35 minuti circa rigirando di tanto in tanto l'arista ed aggiungendo il dado di carne e un pizzico di sale. Rimuovete i ramoscelli di rosmarino e l'alloro.

Avvolgete la carne nella carta argentata ed aspettate che si raffreddi per tagliarla.

{image}Arista di maiale5.JPG{/image}

Continuate a far cuocere il sugo (senza la carne ovviamente) finché l'aglio non si sarà completamente disgregato diventando un tutt'uno con le carote (occorreranno circa un'altra trentina di minuti, in caso aggiungete un goccio d'acqua se il sugo di attacca alla pentola). Tagliate la carne sottile e riscaldatela dentro la pentola con il sugo.

{image}Arista di maiale6.JPG{/image}

Risultato garantito.

PS Se volete aggiungere un tocco di classe potete comprare delle prugne secche, intagliare dei punti dell'arista ed inserirci dentro le prugne denocciate.