

Arista di Maiale al Latte



ARISTA DI MAIALE AL LATTE



Ancora un piatto non particolarmente impegnativo per una cena fra amici, ideale quando siete molto impegnate perché è possibile prepararlo in anticipo e tenerlo in caldo. Nel tempo guadagnato potrete così dedicarvi alle altre numerose faccende di casa.

Ingredienti per 4 persone:

- nr.1 Arista di maiale da circa 800 g
- 1 lt. di latte
- 30 gr. di burro
- Olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla tritata
- Pepe q.b.
- Sale q.b.
- Rosmarino q.b.

Preparazione:

- In una casseruola versate l'olio ed il burro e fatelo sciogliere a fiamma bassa. Aggiungete le cipolle e fatele appassire lentamente.
- Aggiungete quindi l'arista di maiale, magari già condita con sale e pepe e fatela rosolare aggiungendo anche il rosmarino.
- Quando la carne sarà ben rosolata da entrambi i lati, aggiungete il latte, coprite con un coperchio ed a fiamma bassa lasciatela cuocere
- A cottura ultimata, quando il latte si è addensato in una salsa corposa ma non solida?, togliete la carne, affettatela e ricopritela con la salsa.
- Guarnite a piacere con un rametto di rosmarino



Gustosissima e semplice ricetta da accompagnare con un contorno di patate al forno o di un buon purè.

Un buon vino rosso non eccessivamente pastoso farà il resto, rendendola perfetta per una cena fra amici.