



CARNE

# Arista in porchetta

8 Ottobre 2020



1 ARISTA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
30 MINTEMPO DI COTTURA  
1 H 20 MINCALORIE  
590K

NOTE

## INGREDIENTI

1 Kg di Arista di maiale

800 g di Patate

100 g di Pancetta

4 spicchi di Aglio

6 rametti di Rosmarino fresco

2 foglie di Salvia fresca

Finocchietto selvatico

5 cl di Vino bianco

6 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Sale grosso

Pepe in grani

## Preparazione

- Sbucciate gli spicchi dell'aglio e schiacciateli con la punta di un coltello grande insieme a un po' di sale fine; otterrete una crema.
- Tritate la pancetta con il coltello o con il mixer; tagliate un po' di finocchietto a pezzetti; tritate la salvia con un po' di aghi di rosmarino. Aggiungete tutto alla crema di aglio, unite un pizzico di pepe e mescolate bene.
- Tagliate la carne di maiale in modo da ottenere una sola fetta con uno spessore omogeneo. Stendetela, battetela leggermente con un batticarne e distribuitevi il composto aromatico preparato.
- Arrotolatela abbastanza stretta e praticate dei tagli paralleli non troppo profondi sulla parte superiore; legatela con lo spago da cucina, cospargetela con del sale grosso e incastrate il rosmarino sotto lo spago.
- Disponete la carne in una teglia; conditela con l'olio e mettetela in forno già caldo a 180°C (funzione statica), girandola, specialmente all'inizio, perché si rosoli in modo omogeneo.
- Versate il vino nella teglia, facendo molta attenzione perché si svilupperà del vapore molto caldo. Continuate la cottura per 40 minuti, irrorando la carne con il sugo di cottura.
- Sbucciate le patate, tagliatele a spicchi e ponetele nella teglia, salatele leggermente e giratele perché si condiscano con il sughetto dell'arista. Continuate la cottura per circa 20 minuti, finché l'arista sarà cotta.
- Sfornate, togliete dalla teglia solo la carne e rimettete la teglia con le patate in forno. Avvolgete l'arista cotta con la carta da forno, chiudetela a caramella e fatela riposare per 10-15 di minuti.
- Quindi sfornate le patate e servitele con la carne a fette.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- L'arista è ottima servita anche a temperatura ambiente.
- Se il sugo della carne dovesse restringersi troppo, unite ogni tanto poca acqua bollente, sempre con attenzione al vapore caldo che si formerà.