

ARISTA PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di arista di maiale
- 1 peperoncino piccante
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di aghi di rosmarino
- 4 foglie di salvia
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 ramo di timo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 20 cl di brodo
- 4 cucchiari di olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- 1 pizzico di sale
- 1 macinata di pepe

Legare la carne, in modo che resti compatta.

Tritate il prezzemolo, la salvia, il rosmarino e il timo, insaporire con un pizzico di sale, una macinata di pepe e mescolate il tutto.

Strofinare con questo composto la carne.

Scaldare l'olio in una casseruola dal fondo spesso, unire il peperoncino sbriciolato e l'aglio mondato.

Quando l'aglio sarà leggermente dorato, unire la carne e farla rosolare in modo uniforme.

Quando la carne avrà formato una leggera crosticina, bagnare con vino e coprire.

Cuocere a fuoco basso per circa 50 minuti, girando la carne spesso e irrorando con il fondo di cottura, e un po' di brodo se serve.

Servire la carne a fette.