

ARISTA DI MAIALE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr di arista di maiale,
- aglio,
- chiodi di garofano,
- rosmarino,
- 1 bicchiere di olio,
- 1/4 di panna,
- 1 bicchiere di liquore,
- sale,
- pepe.

Steccate l'arista con spicchi di aglio e una decina di chiodi di garofano e ungetela, legando poi sulla carne, con un sottile filo bianco, qualche rametto di rosmarino.

Ponete l'arista in una pirofila, irroratela con olio e mettetela in forno già caldo a 200°.

Dopo 10 minuti di cottura, voltate la carne e fatela rosolare bene da ogni lato.

Intanto battete in una ciotola un quarto di panna con un bicchiere di liquore forte (cognac, rum o grappa a seconda delle preferenze).

Quando l'arista cuoce già da mezz'ora, abbassate il forno a 170° e bagnate in un sol colpo con panna e liquore.

Proseguite la cottura per altri 30 minuti, facendo attenzione che il fondo di cottura non asciughi troppo e girando la carne di tanto in tanto.

Se il sugo dovesse ridursi troppo, unite pochissima acqua tiepida.

In ultimo regolate di sale e pepe a gusto, assaggiando il sugo.

Togliete la carne dal recipiente, passate il sugo di cottura al frullatore, affettate la carne, copritela con il sugo e passate il piatto di portata in forno per qualche istante prima di servire, molto caldo.