

SECONDI DI CARNE

Arista fredda alla Toscana

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Arista di maiale disossata	800 g
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Aglione	1 spicchio
Salvia	2 foglie
Rosmarino	1 rametto
Semi di finocchio	1 cucchiaino
Brodo	1 mestolo
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico

PER LA VINAIGRETTE ALLE ERBE

Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Aceto di vino bianco	2 cucchiaini
Erbe aromatiche	1 mazzetto
Prezzemolo	
Basilico	
Erba cipollina	
Dragoncello	
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Sbucciare l'aglio, lavare la salvia e il rosmarino, tritarli con l'aglio e i semi di finocchio, metterli in una ciotola, aggiungere un pizzico di sale e pepe e mescolarli.
- 2 Praticare alcuni fori nella carne, con la punta di un coltello inserirvi un poco del trito, quindi avvolgere la carne nel composto rimasto e premerlo bene per farlo aderire.
- 3 In un tegame, scaldare l'olio, rosolare la carne a fuoco vivace, facendola dorare da tutte le parti, aggiungere il brodo, porre in forno a temperatura moderata (170 gradi circa) e

far cuocere per 40-50 minuti circa, irrorando spesso con il fondo di cottura; quindi far raffreddare completamente.

- 4 Preparare la vinaigrette: mettere in una ciotolina un pizzico di sale e pepe; aggiungere l'aceto e mescolare fino a sciogliere il sale; unire l'olio e battere gli ingredienti con una forchetta fino a ottenere una salsa ben emulsionata.
- 5 Al momento di utilizzarla, unire le erbe aromatiche tritate. Tagliare la carne a fette sottili, spennellarla con la vinaigrette alle erbe e servirla fredda accompagnandola a piacere con insalatina fresca di stagione.