



La Dispensa dei Golosi

Ricette

Arista di maiale alla Crema di Malvasia

Autore Ricetta: Rosalba

CURIOSITA': L'arista di maiale con Crema di Vino Malvasia è un secondo piatto gustoso e succulento. E' un piatto semplice da preparare, meglio se in anticipo che delizierà i commensali anche in occasioni importanti.

INGREDIENTI:

- * 1 kg Arista di maiale
- * 2 cipolle
- * 1 carota
- * 1 patata
- * Salvia
- * Rosmarino
- * Alloro
- * 1lt Acqua
- * 2 cucchiaini Dado vegetale fatto in casa
- * 30 gr Crema di Vino Malvasia La Dispensa dei Golosi
- * Sale
- * Pepe
- * Olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO: Sciogliere il dado nell'acqua bollente e tenere al caldo. Lavare gli aromi e legarli formando un mazzetto.

In una casseruola capiente imbriondire la cipolla e la carota tagliate a cubetti, unire il mazzetto di aromi e l'arista, girarla con cura e farla sigillare su tutti i lati. Aggiungere le patate a cubetti e il brodo bollente, riavviare il bollore, abbassare la fiamma e lasciare cuocere.

Appena l'arista è cotta tirare fuori dalla casseruola e mettere in un contenitore coperto. Il brodo versarlo in un altro contenitore.

Appena completamente freddi, anche il giorno dopo, affettare l'arista e disporla in un vassoio da portata.

Dal brodo levare il grasso che si è formato in superficie e il mazzetto di aromi, e frullare con il mixer ad immersione.

Versare il brodo ottenuto in un tegamino, unire la Crema di Vino Malvasia, mescolare e fare ridurre ottenendo una crema succulenta.

Levare la crema dal fuoco, versare sull'arista e servire.

By La cucina di Rosalba per La Dispensa dei Golosi