

Arista al forno

Scritto da Silvia Lorusso
Mercoledì 09 Giugno 2010 10:38

Ingredienti:

- - un pezzo di arista
- - rosmarino
- - sale
- - olio
-

Preparazione:

Salare il pezzo di arista.

Fare un battuto di rosmarino. Far rosolare l'arista nel battuto di rosmarino e olio.

Dopo aggiungere un bicchiere di vino. Quando il vino si è ritirato

aggiungere un bicchiere di acqua.

Mettere l'arista in forno preriscaldato a 200° con tutto il suo sughetto.

Far cuocere in forno per circa un'oretta.

Il segreto dello chef: dopo aver salato il pezzo d'arista, spillottarlo con degli spicchi d'aglio.

Arista al forno

Scritto da Silvia Lorusso

Mercoledì 09 Giugno 2010 10:38

-