

---

# Arista di maiale alla santoreggia

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Il contorno di cipolline borretane al miele in agrodolce conferisce a questo piatto una piacevolezza che non deluderà i vostri palati. Dal blog [La piccola casa](#)**

Quella che presento oggi è una ricetta che preparo spesso, la Fra adora queste cipolline fatte in agro dolce con un ottimo miele di acacia, rimango davvero gustose e accompagnano benissimo molte preparazioni a base di carni. In particolare ho optato per un ottima arista di maiale marinata con la santoreggia che sta crescendo rigogliosa sul terrazzo, una ricetta davvero semplice e facile da preparare ma vi assicuro molto gustosa e saporita, e le cipolline si sciolgono letteralmente in bocca. Ecco come quindi ho preparato questo ottimo piatto: **Ingredienti per due persone** per l'arista di di maiale: due fette di arista di maiale alcuni rametti di santoreggia Sale grosso integrale Olio evo vino bianco secco per le cipolline borretane: 150 grammi di cipolline borretane Aceto di vino bianco Miele di acacia Vino rosso (dolcetto) sale Olio evo Preparare una marinata con olio, sale, poco vino bianco secco e alcuni rametti di santoreggia, quindi farci marinare per circa un'ora le fette di arista. Nel frattempo sbucciare le cipolline, è il lavoro più lungo..., lavarle e quindi farle andare in una padella con poco olio evo insieme a mezzo bicchiere di aceto e mezzo bicchiere di vino bianco secco, far evaporare bene l'alcol, quindi aggiungere tre cucchiari di miele di acacia e aggiustare di sale, continuare la cottura per un paio di minuti. Cuocere l'arista su piastra di ghisa calda a fiamma vivace alcuni minuti per parte, dipende dallo spessore delle fette, quindi sistemare le fettine al centro del piatto, accompagnare a lato con le cipolline borretane, aggiungere quindi un po' di sale grosso e decorare con alcuni rametti di santoreggia. Dal blog [La piccola casa](#)