
Arista di maiale alla melagrana

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Grazie al sapore dei suoi semi acidulo- dolciastri, la melagrana si sposa molto bene anche con i piatti salati, soprattutto se a base di carne bianca. Da notare il meraviglioso effetto visivo che questo frutto dona al piatto, come si potrà sperimentare con la ricetta proposta in questo numero. **INGREDIENTI** (per 4 persone) Per l'arista alla melagrana: 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 porro, 1 bicchiere di birra, 600 grammi di arista di maiale, 1 melagrana, q.b. brodo di verdure, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: qualche spicchio di melagrana, prezzemolo tritato, q.b. di pepe nero. **PREPARAZIONE** Stufare il porro, precedentemente mondato dalla parte verde, lavato e tagliato a rondelle, con tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Quindi, farvi rosolare l'arista di maiale in ogni sua parte. Bagnare con la birra, alzare la fiamma per farla evaporare e cuocere a fuoco moderato per 30 minuti circa a tegame coperto; infine, aggiungere i semi della melagrana, facendo attenzione ad eliminare con cura la membrana che suddivide il frutto, poiché è amarissima. Lasciare qualche seme da unire alla pietanza al termine della preparazione. Per non rovinare il piatto, bisognerà verificare la giusta maturazione della melagrana al momento dell'acquisto: basterà costatare che la buccia sia rossa ed asciutta, quasi avvizzita e piuttosto ruvida. La membrana che avvolge i semi sarà di un rosso molto intenso: solo quando il frutto si mostrerà così non rischieremo che allappi. Regolare di sale e di pepe, continuare la cottura, sempre a fiamma bassa, per altri 20 minuti circa, se necessario, aggiungere un paio di cucchiaini di brodo di verdure. A cottura ultimata, togliere la carne dal tegame, far restringere il fondo di cottura ed aggiungere qualche altro seme di melagrana. **PRESENTAZIONE** Tagliare la carne a fette e disporle su un piatto da portata. Servire con una spolverata di prezzemolo tritato ed una macinata di pepe nero. Decorare con degli spicchi di melagrana ed accompagnare in tavola con la salsa che dovrà essere versata sulle fette di carne. Cristina Orlandi www.cosacucino.it