
Arista di maiale con mele, erbe e pancetta

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto squisito, semplice e saporito da preparare per il pranzo di Pasqua o di pasquetta, avendo a disposizione sia il tempo di cucinarlo che di gustarlo. Dal blog La piccola casa

Questo squisito piatto l'ho preparato qualche giorno fa però è una ricetta che è anche perfetta come secondo del pranzo di Pasqua, si tratta di un ottimo arrosto di arista di maiale con pancetta affumicata, mele, erbe e acquavite di mele.

L'idea per il piatto è molto semplice ma davvero gustosa, in pratica si incide a libro l'arista, ogni taglio sarà una fetta pronta, poi si foderà l'interno dei tagli con delle fette di pancetta affumicata e delle fette di mela, quindi si aromatizza con le erbe e si fa marinare con [l'acquavite di mele Gravensteiner](#) per una notte o più. Non occorre salare tantissimo perché la pancetta affumicata lo è già di suo abbastanza inoltre il trito di erbe aumenta il sapore in maniera perfetta, inoltre l'acquavite è preparata con delle mele profumatissime che arricchiscono e rendono ancora più gustoso questo succulento arrosto.

Ecco quindi la ricetta per preparare questo delizioso arrosto che renderà ancora più gustoso il pranzo di Pasqua:

Ingredienti per 8 persone

1 kg circa di arista di maiale
2 mele possibilmente non trattate
2 etti pancetta affumicata a fette
erbe fresche (alloro, timo, maggiorana, salvia, menta, santoreggia)
un bicchiere di acquavite di mele (io ho usato la [Roner](#))
Olio extra vergine di oliva
sale e pepe

Tritare le erbe aromatiche insieme ad una presa di sale e qualche grano di pepe, ne servono abbastanza in totale almeno due cucchiaini di trito. Incidere l'arista di maiale praticando dei tagli nel senso della larghezza, la distanza dei tagli è quella di una fetta da portata, lasciare in fondo un lembo di carne in modo da tenere unito il tutto in cottura. Lavare le mele, tagliarle a metà, eliminare il torsolo quindi tagliarle a fette.

Nelle aperture ottenute nell'arista inserire abbondante trito aromatico, quindi le fette di pancetta affumicata e le mele, versare sopra l'arista il trito rimasto quindi legarla con spago da cucina in modo da tenerla unita, bagnare con parte dell'acquavite di mele e lasciar riposare in frigo coperta per almeno una notte.

Il giorno dopo versare in una casseruola un filo d'olio quindi rosolarci a fiamma alta per qualche minuto l'arrosto su tutti i lati, trasferire quindi in forno (in un'altra casseruola se non è da forno) caldo a 180 gradi, di tanto in tanto girare l'arrosto e bagnarlo con l'acquavite di mele, cuocere per circa 50 minuti e lasciare riposare per una decina di minuti.

Levare lo spago intorno all'arrosto quindi tagliarlo a fette e servire al centro dei piatti. Buon appetito a tutte tutti con questa semplice e gustosa ricetta per preparare un 'ottima arista di maiale arrosto con pancetta affumicata, mele, erbe e acquavite di mele Gravensteiner