

---

# Arista di maiale al cointreau con pancetta coppata e limone

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Una facilissima ricetta per preparare un ottimo arrosto, insaporendo la carne con un gustoso e fresco profumo**

Ecco una facilissima ricetta per preparare un ottimo arrosto di arista di maiale, l'avevo già presentata tempo fa con le [mele e la loro grappa](#), questa volta ho invece pensato di insaporire la carne con un gusto e profumo più fresco, usando delle fette di limone non trattato. Se volete però nulla vieta di sostituirlo con delle fette di arancio. Inoltre prima e durante la cottura in forno, per esaltare il carattere profumato di agrumi e apportare una nota dolce, ho bagnato la carne con del Cointreau. Inoltre, insieme alle fette di limone ho aggiunto delle fettine di pancetta coppata sia per il sapore che per tenere più morbida la carne con il grasso che in parte si scioglie durante la cottura.

La ricetta è davvero semplice da preparare, l'importante è rosolare un po' la carne prima di metterla in forno in modo da mantenere all'interno i suoi succhi. Vi consiglio inoltre una volta terminata la cottura, di lasciar riposare la carne per almeno una decina di minuti, in questo modo i succhi si ridistribuiranno e la stessa carne risulterà più morbida.

## Ingredienti per 8 persone

800 grammi circa di arista di maiale

2 grossi limoni non trattati

2 etti di pancetta coppata a fette

erbette fresche (alloro, rosmarino, maggiorana, salvia, menta, santoreggia)

un bicchiere di Cointreau

Olio extra vergine di oliva

sale e pepe

Tritare le erbe aromatiche insieme ad un po' di sale marino e qualche grano di pepe, la quantità deve essere tale da dare due cucchiaini di trito aromatico. Su un tagliere incidere la carne di maiale tagliandola nel senso della larghezza, la distanza dei tagli è quella di una fetta da porzione. Lavare il limone e tagliarlo a fette.

Nei tagli ottenuti nell'arista di maiale inserire con le mani un'abbondante dose di trito aromatico, quindi le fettine di pancetta coppata e le fette di limone, versare sopra la carne il trito rimasto, quindi legarla con spago da cucina in modo da tenerla unita durante la cottura.

Ungere una casseruola con un filo d'olio quindi rosolare a fiamma alta per qualche istante l'arrosto per tutti i lati, bagnarla con parte del cointreau e trasferire quindi in forno caldo a 180 gradi (in un'altra casseruola se non è da forno), di tanto in tanto girare l'arrosto e bagnarla con il cointreau, cuocere per circa 45 / 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!

---

Dal blog [La piccola casa](#)