

## ARISTA DI MAIALE ALLA SALSA DI NOCI



### Ingredienti per 6 persone:

- 1 chilo di arista di maiale
- 1 carota
- 1 scalogno
- 1 rametto di rosmarino
- 1 gambo di sedano
- 4 foglie di alloro
- vino bianco secco q.b.
- olio evo
- pepe q.b.
- sale q.b.

### Ingredienti per salsa alle noci:

- 300 gr di noci
- 250 ml di latte
- 40 gr di mollica di pane
- 40 gr di parmigiano reggiano grattugiato
- 30 gr di pinoli sgucciati
- 1/2 bicchiere d'olio evo
- 1 spicchio d'aglio
- sale q.b.

**Preparazione della salsa alle noci:** Il procedimento più lungo e fastidioso di questa ricetta è quello di sgusciare tutte le noci. Mentre lo state facendo mettete la mollica di pane ad ammolare nel latte. Frullate ora i gherigli di noci, i pinoli, l'aglio, il parmigiano e l'olio. Aggiungete il pane ammolato nel latte e scolato, un pizzico di sale e frullate. Per rendere più cremoso il tutto aggiungete anche un po' di latte: controllate, infine, il sale.

### **Procedimento per l'arrosto di arista:**

Pulite, lavate e tritate finemente la carota, il sedano e lo scalogno.

In una casseruola fate soffriggere il trito di verdure con qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva, l'alloro e il rosmarino.

Adagiate nella casseruola l'arrosto di arista, cuocete a fuoco vivo per pochi minuti rigirando la carne per sigillarla, quindi sfumate con del vino bianco secco.

Proseguite la cottura aggiungendo dell'acqua calda per evitare che la carne attacchi e salate con una presa di sale grosso.

Fate cuocere per circa due ore, poi spegnete e lasciate raffreddare.

Prima di servire, tagliate a fette l'arrosto e fatelo riscaldare. Passate al colino il sughetto di cotture dell'arrosto, cospargete le fette di arista con la salsa di noci, mettendo alcuni gherigli quali decorazione al piatto e servite ben caldo.

**Consigli utili:** contorno adatti a questo secondo piatto sono le patate duchesse, si preparano con una purea, alla quale si aggiungono due tuorli, mixare delicatamente il composto e dividerli in piccoli ciuffi on l'adatto sac-a-poche, passare in forno per dorarli leggermente, in alternativa anche i peperoni, tagliati a listarelle, aglio e olio, saltati in padella sono ottimi.