

Arista alla birra

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g arista di maiale
2 spicchi aglio
33 cl birra
1 manciata capperi
olio d'oliva
burro
4 finocchi piccoli
cipolline

Preparazione

Fate rosolare la carne con un po' di olio, burro e 2 spicchi di aglio. Aggiungete, quindi, la birra e lasciate cuocere il tutto lentamente, a fuoco basso, per due ore. A 10 minuti dal termine della cottura unite all'arista una manciata di capperi sotto sale. Questa pietanza è ottima servita con contorno di cipolline in agrodolce e finocchi con guanciali.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>