

Arista di maiale al latte con radicchio panato in salsa di cipolle

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

250 g arista di maiale

50 cl latte

1/2 bicchierino brandy

1 radicchio

1 uovo

3 cipolle

1 spicchio aglio

2 noci burro

2 cucchiaini aceto di vino

pangrattato

olio di semi

olio d'oliva extra-vergine

zucchero

sale

pepe

farina

Preparazione

Infarinare la carne, rosolarla col burro, il brandy e il latte. a cottura ultimata aggiungere poco burro. impanare una grossa fetta di radicchio e friggerla. Rosolare le cipolle, aggiungere acqua, zucchero e aceto durante la cottura. Passare nel mixer e versare nel piatto la carne con la salsa e il radicchio.

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

<http://www.ricetteitalia.org>