

# Arista di maiale alla panna

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

800 g arista di maiale  
aglio  
chiodi di garofano  
rosmarino  
1 bicchiere olio d'oliva  
25 cl panna  
1 bicchiere liquore  
sale  
pepe

## Preparazione

Steccate l'arista con spicchi di aglio e una decina di chiodi di garofano e ungetela, legando poi sulla carne, con un sottile filo bianco, qualche rametto di rosmarino. Ponete l'arista in una pirofila, irroratela con olio e mettetela in forno già caldo a 200 gradi. Dopo 10 minuti di cottura, voltate la carne e fatela rosolare bene da ogni lato. Intanto battete in una ciotola un quarto di panna con un bicchiere di liquore forte (cognac, rum o grappa a seconda delle preferenze). Quando l'arista cuoce già da mezz'ora, abbassate il forno a 170 gradi e bagnate in un sol colpo con panna e liquore. Proseguite la cottura per altri 30 minuti, facendo attenzione che il fondo di cottura non asciughi troppo e girando la carne di tanto in tanto. Se il sugo dovesse ridursi troppo, unite pochissima acqua tiepida. In ultimo regolate di sale e pepe a gusto, assaggiando il sugo. Togliete la carne dal recipiente, passate il sugo di cottura al frullatore, affettate la carne, copritela con il sugo e passate il piatto di portata in forno per qualche istante prima di servire, molto caldo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>