

# Arista di maiale alle spezie

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 cucchiaio senape in grani  
1/2 testa aglio  
5 fette zenzero  
1 cucchiaio vino bianco  
1 cucchiaino miele  
1 cucchiaio olio d'oliva  
arista di maiale  
2 cucchiai olio di semi  
sale  
1 1/2 bicchiere brodo  
1/2 bicchiere rum  
50 g burro molto freddo a pezzetti

## Preparazione

Pestare in un mortaio in pietra fino a ridurre ad una pasta: 1 cucchiaio di senape in grani, 1/2 testa di aglio (spicchi spellati), 5 fette di zenzero spesse 1 cm. Amalgamare con 1 cucchiaio di vino bianco, 1 cucchiaino di miele ed 1 cucchiaio d'olio d'oliva. Spalmare questa pasta su tutte le facce di un'arista di maiale. Mettere 2 cucchiai di olio di semi in fondo ad una teglia che possa andare in forno e sulla fiamma, deporvi l'arrosto. Far cuocere in forno a 220 gradi (secondo la grandezza dell'arrosto) circa 75 minuti. Salare a metà cottura, ottenere una crosticina dorata. Avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio e far riposare al caldo per circa 20 minuti. Sgrassare la teglia e deglassarne il fondo con 1 bicchiere e 1/2 di brodo, e 1/2 bicchiere di rum. Far bollire e ridurre di metà. Se si desidera, montare la salsa con la frusta con 50 g di burro molto freddo tagliato a pezzettini. Affettare la carne, versarvi sopra la salsa e servire caldo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>