

# Arista piccante

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g arista di maiale  
1 peperoncino piccante  
2 spicchi aglio  
1 cucchiaio aghi di rosmarino  
4 foglie salvia  
1 ciuffo prezzemolo  
1 ramo timo  
1 bicchiere vino bianco  
20 cl brodo  
4 cucchiaini olio d'oliva  
prezzemolo tritato  
1 pizzico sale  
1 macinata pepe

## Preparazione

Legare la carne, in modo che resti compatta. Tritate il prezzemolo, la salvia, il rosmarino e il timo, insaporire con un pizzico di sale, una macinata di pepe e mescolate il tutto. Strofinare con questo composto la carne. Scaldare l'olio in una casseruola dal fondo spesso, unire il peperoncino sbriciolato e l'aglio mondato. Quando l'aglio sarà leggermente dorato, unire la carne e farla rosolare in modo uniforme. Quando la carne avrà formato una leggera crosticina, bagnare con vino e coprire. Cuocere a fuoco basso per circa 50 minuti, girando la carne spesso e irrorando con il fondo di cottura, e un po' di brodo se serve. Servire la carne a fette.

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

<http://www.ricetteitalia.org>