

Arrosto in rosa

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g arista di maiale
150 g prosciutto crudo
1 cipolla
1 costa sedano
1 carota
prezzemolo
salvia
Abbondante aceto di vino
1 dado
latte
burro
sale

Preparazione

Rosolare la carne nel burro, unire cipolla, carota, sedano, prezzemolo, salvia e prosciutto tritato. Dopo qualche minuto spruzzare con abbondante aceto e far evaporare. Unire il dado e coprire a filo con il latte. Cuocere a fuoco basso per circa 1 ora e mezza. A fine cottura prelevare carota, sedano, cipolla e prezzemolo e passarli al setaccio. Rimetterli in pentola. Far intiepidire, tagliare la carne a fette e servire con il suo sugo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>