

TACCHIESAPORI

# Dalla terra alla tavola

## Paola Mina Insanguine – socio AIFB

### Social:

<https://blog.giallozafferano.it/tacchiesapori/>  
<http://www.facebook.com/paola.insanguine>  
[http://www.instagram.com/paola\\_insanguine](http://www.instagram.com/paola_insanguine)

### Link ricetta:

<https://blog.giallozafferano.it/tacchiesapori/arrosto-di-arista-alle-mele/>

## ARROSTO DI ARISTA ALLE MELE

### INGREDIENTI (2 PERSONE)

- 500 g di arista di maiale
- 300 g di cipolle borretane (2 cucchiaini di aceto e uno di zucchero di canna per creare l'agrodolce)
- 2 carote
- 3 mele
- rosmarino fresco biologico
- pepe nero in grani
- sale grosso di Trapani IGP
- olio evo
- grappa per sfumare l'arrosto
- brodo realizzato con una mela, timo, rosmarino



### PREPARAZIONE

- Mondare le cipolle (io ho utilizzato uno spelucchino che ne facilita il compito) e metterle in una casseruola con una quantità di acqua che riesca a coprirle, lasciare cuocere fino a quando avranno assorbito tutta l'acqua. Aggiungere l'olio d'oliva e lasciare rosolare con sale e pepe
- Togliere le cipolle dalla casseruola e mettere l'arista che lasceremo rosolare per bene da tutti i lati, aggiustare di sale e pepe ed aggiungere le mele tagliate a fette spesse. Coprire e lasciar andare, sempre rigirando, per circa 10 minuti.
- Sfumare con la grappa e lasciar evaporare, senza coperchio, aumentando la fiamma.
- A parte preparare un pentolino con dell'acqua, una mela a fette con la buccia, carote, sale e far bollire, sarà il 'fumetto' che aggiungeremo gradualmente alla nostra carne nella fase della cottura in forno.
- Creare l'agrodolce per le cipolle: in una ciotola versare due cucchiaini colmi di aceto rosso ed uno di zucchero di canna, mescolare per creare un'emulsione ed irrorare le cipolle che andremo ad aggiungere in pentola prima di infornare.
- Io ho utilizzato una casseruola ovale che può essere messa in forno ed ho impostato la temperatura di 180 gradi per 45 minuti di cottura. Ogni dieci minuti aggiungere un mestolo, filtrato, di brodo di mela aromatizzato. Gli ultimi dieci minuti ho fatto rosolare la superficie dell'arista sotto il grill.
- Servire l'arista calda, a fette con le cipolle e le mele, irrorate dal buonissimo fondo di cottura.



ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
FOOD BLOGGER