

57-Arista arrosto con salsa di castagne

Autore: Paolo

Ingredienti per 8 persone: 15 castagne fresche, finocchietto selvatico o semi di finocchio, 2 spicchi d'aglio, 1,2 kg di arista di maiale, lardo, sale grosso, pepe nero, rosmarino, 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, 3 mele renette, 6 prugne secche snocciolate, 3 bicchieri di succo di frutta d'albicocca

Fate bollire per circa mezz'ora le castagne in acqua con il finocchietto selvatico o, in alternativa, con i semi di finocchio (non importa che si cuociano completamente, perché la loro cottura proseguirà nel forno con la carne). Poi sbucciatele (è più facile se lo fate quando sono ancora calde!), tagliatele a pezzetti e tagliate grossolanamente anche le mele che, se volete, potete non sbucciare.

Ora fate due incisioni nella parte alta dell'arista e infilateci due spicchi d'aglio. Passate poi a sminuzzare con la mezzaluna il lardo, il sale grosso, il pepe nero e il rosmarino fino a ottenere una sorta di pasta con cui dovete cospargere la carne.

Versate in una padella un cucchiaio d'olio e fateci rosolare a fuoco alto la carne per qualche minuto, girandola bene da ogni lato.

Quindi riponete in una teglia da forno i pezzi di castagne, le mele tagliate, le prugne secche, l'arista e versateci il succo di albicocca.

Mettete la teglia in forno già caldo a 180° e cuocete per circa un'ora, girando l'arrosto di tanto in tanto.

A fine cottura, togliete la teglia dal forno e fate raffreddare la carne per poterla tagliare più facilmente.

Le fettine di carne vanno impiattate tiepide, guarnendole con il sugo di cottura caldo che potete lasciare così oppure, per avere una salsa più morbida, potete frullare