

Arista alla fiorentina





Buon inizio settimana...

Voi come l'avete trascorso? Io benissimo, ieri sono stata in montagna e più precisamente [qua](#)...una giornata meravigliosa, di cui presto vi mostrerò qualche foto (son tornata tardi e ancora non ho avuto il tempo di scaricarle)...un'aria pulita, incontaminata, una natura rigogliosa e splendida...

Il tutto culminato con una gita a [queste cascate](#) famose, uno spettacolo meraviglioso, (anche se non erano ancora aperte completamente) alimentate dall'acqua della [diga di Morasco](#), che abbiamo pure visitato.

Un pò stancante (io non sono abituata a camminare in montagna!), ma ne è valsa davvero la pena per tutto quello che ho visto...paesaggi incontaminati e davvero stupendi.

Tornando a noi, oggi voglio proporvi un piattino adatto ad un bel pranzetto montanaro, e perchè no, anche cittadino...le temperature in questi giorni si sono un pò abbassate, quindi il forno si può tranquillamente accendere ancora...

La ricetta è tratta da un libricino piccolo ma ricco di splendide idee e di ricette gustosissime, [Al forno](#) di Maxine Clark edito da [Luxury Books](#)... ve lo consiglio vivamente, qua potrete davvero trovare tanti spunti per una cucina al forno sana, leggera e squisita.

Io avevo un bel pezzo di arista da cucinare, e non sapendo come farla, questo libro mi ha dato davvero lo spunto che cercavo.





Ingredienti:

Un bel pezzo di arista di maiale, la mia pesava circa un chilo, forse qualcosina in più...

6 grossi spicchi di aglio (io non lo digerisco, quindi ne ho messo solo uno)

Rosmarino e salvia q.b, vari rametti e foglie
sale e pepe nero

olio per condire e marinare (io ho utilizzato [questo alla senape di Marina Colonna](#))

300 ml vino bianco secco

Preparazione:

Girare la carne con la parte grassa verso il basso e praticare dei tagli in tutta la superficie.

In un mixer mettere aglio, rosmarino e salvia, un cucchiaino fra sale e pepe (io ne ho messo forse anche un pò di più...)..una maggiore quantità di pepe darà alla carne il tipico sapore toscano!

Tritare il tutto sino ad ottenere una pasta.



Pensieri e pasticci©

Far penetrare questa pasta nei tagli e poi passarla bene anche sulla superficie, insieme all'olio aromatizzato. Legare bene la carne con uno spago per arrosto e poi avvolgerla in pellicola da cucina ben stretta.



A questo punto pesare la carne; il tempo di cottura è di 25 minuti per ogni mezzo chilo. Lasciare riposare quindi il pezzo di carne in frigo per un paio d'ore, in modo da far ben penetrare gli aromi.

Trascorso il tempo di marinatura, accendere il forno e portarlo a 230°, anche di più se lo consente...

Togliere il pezzo di carne dalla pellicola e rosolarlo in una casseruola insieme a un pochino di olio, nel mio caso sempre alla senape; io ho utilizzato [questa](#) in ghisa smaltata di [le Creuset](#)...la particolarità è che può passare dal fuoco al forno senza problemi e la cottura è davvero perfetta.



Una volta ben dorati entrambi i lati della carne, metterla in forno, aggiungendo il vino bianco e ancora qualche rametto di rosmarino; io l'ho messa seguendo il libro, nella griglia di mezzo, usando la funzione ventilata e girandola poi a metà cottura.

A circa tre quarti del tempo di cottura, io ho aggiunto delle patate novelle piccine, che si sono cotte nel fondo di cottura...se il fondo asciuga troppo, mettere qualche cucchiaio di acqua o brodo, o ancora un goccio di vino bianco.



Una volta cotta, lasciarla in caldo a forno spento per ancora una quindicina di minuti; al che, toglierla dalla casseruola e affettarla...servirla irrorata dal sughettino rimasto e con le patate ben calde.

Una bontà...e che profumo...

Spero che i problemi con blogger si siano risolti...mi scuso con quelle persone a cui non sono riuscita a lasciare neppure mezzo messaggio in questi giorni! Ad alcuni riuscivo solo come Anonimo, ad altri addirittura neppure con quello. Scusatemi ancora, ma non è dipeso assolutamente dalla mia volontà...davvero mi auguro che il tutto sia stato ripristinato, più tardi verificherò..

Comunque buonissima giornata e felice inizio settimana!

Simona