



ARISTA ALL'ARANCIA

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 20 minuti **Difficoltà:** molto facile



Ingredienti per 4 persone

- Arista 1 kg
- Succo d'arancia 450 g
- Scorza d'arancia 10 g
- Olio extravergine d'oliva 50 g
- Burro 50 g
- Vino bianco secco 50 g
- Alloro 2 foglie
- Rosmarino 2 rametti
- Timo 1 cucchiaino
- Pepe nero in grani 10 g
- Sale fino q.b.

Preparate la marinatura: mettete in una ciotola il rosmarino, il timo, l'alloro, i grani di pepe e 2 cucchiaini di olio presi dalla dose totale, poi unite la scorza grattugiata delle arance e metà del succo spremuto.

Aggiungete la carne nella ciotola, poi coprite con pellicola e lasciate marinare in frigorifero per almeno 3 ore. Ogni 30 minuti rigirate la carne nella ciotola per assicurarvi che tutti i lati siano a contatto con la marinatura.



Trascorso questo tempo prelevate la carne della marinatura e tenete il liquido da parte. Se necessario legare l'arista con lo spago per conferire una forma regolare. In una padella capiente fate sciogliere il burro nell'olio rimanente a fuoco dolce, poi aggiungete la carne, alzate la fiamma e fatela sigillare su tutti i lati per un totale di circa 10 minuti.

Dopo aver sigillato tutti i lati sfumate con vino bianco e lasciate evaporare completamente, poi versate il succo d'arancia rimanente e la marinatura tenuta da parte.

Coprite con il coperchio e cuocete per 3 ore a fuoco medio-basso, rigirando la carne di tanto in tanto e nappandola con il fondo di cottura. A fine cottura aggiustate di sale. Al momento di servire, tagliate l'arista all'arancia a fette e irroratela con il fondo di cottura.

