

## ARISTA FARCITA

Per una cena in cui ci tenete a fare bella figura e, nello stesso tempo, desiderate offrire un piatto di carne sostanzioso e delicato, vi proponiamo questa arista farcita. Il nome di questo pregiato taglio di maiale nasce nel 1439 quando un cardinale greco, ospite alla corte di Cosimo de' Medici, a Firenze, lo definì "arista", nella sua lingua, cioè, "il migliore".



**Ingredienti per 4 persone** • Un pezzo di arista: g 500 • Carne trita di vitello: g 200 • Parmigiano: g 200 • 2 uova • Una carota • Un bicchiere di vino rosso • Un gambo di sedano • Mezza cipolla • Pancetta: g 100 • Una patata • Un mazzetto di erbe aromatiche • Burro • Sale e pepe

Fate lessare una patata. In una ciotola amalgamate la patata lessa schiacciata insieme con la carne trita di vitello, le uova, la pancetta tagliata a cubetti e il parmigiano grattugiato, salate e pepate. Praticate una tasca nell'arista, farcitela con il composto, disponete tutto in una pirofila da forno con la carota, il sedano e la ci-

polla lavati e tagliati a tocchetti, bagnate con il vino rosso e condite con alcuni fiocchetti di burro, il sale e il pepe. Cuocete la preparazione in forno a 180 gradi per 40 minuti e servitela a fette nel piatto da portata con il fondo di cottura.

Tempo di preparazione: un'ora

**FACILE**