

# Arista Di Maiale Alla Panna

Steccate l'arista con spicchi di aglio e una decina di chiodi di garofano e ungetela, legando poi sulla carne, con un sottile filo bianco, qualche rametto di rosmarino. Ponete l'arista in una pirofila, irroratela con olio e mettetela in forno già caldo a 200 gradi. Dopo 10 minuti di cottura, voltate la carne e fatela rosolare bene da ogni lato. Intanto battete in una ciotola un quarto di panna con un bicchiere di liquore forte (cognac, rum o grappa a seconda delle preferenze). Quando l'arista cuoce già da mezz'ora, abbassate il forno a 170 gradi e bagnate in un sol colpo con panna e liquore. Proseguite la cottura per altri 30 minuti, facendo attenzione che il fondo di cottura non asciughi troppo e girando la carne di tanto in tanto. Se il sugo dovesse ridursi troppo, unite pochissima acqua tiepida. In ultimo regolate di sale e pepe a gusto, assaggiando il sugo. Togliete la carne dal recipiente, passate il sugo di cottura al frullatore, affettate la carne, copritela con il sugo e passate il piatto di portata in forno per qualche istante prima di servire, molto caldo.

## Ingredienti

800 G Arista Di Maiale  
Aglio  
Chiodi Di Garofano  
Rosmarino  
1 Bicchiere Olio D'oliva  
25 Cl Panna  
1 Bicchiere Liquore  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 80 minuti.