

# Arista con verdure al vino rosso



## Descrizione

L'arista a fette con verdure in salsa al vino rosso è una deliziosa ricetta che unisce sapori succulenti e aromi avvolgenti in un piatto principale irresistibile. Un connubio perfetto tra la morbidezza della carne di maiale, le note gustose del vino rosso e la freschezza delle verdure. La preparazione unisce la praticità delle fette di arista con la bontà di una salsa ricca e profumata.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 20 min

**DIFFICOLTÀ:** 2

**COTTURA:** 45 min

**DOSI PER:** 4 persone

## Ingredienti

800 di **arista di maiale** a fette  
2 cucchiaini di **olio d'oliva**  
2 spicchi d'**aglio**  
1 **cipolla** tritata  
2 **carote**  
2 coste di **sedano**

200g di **funghi** affettati  
250ml di **vino rosso**  
400g di **pomodori** pelati  
**Sale e pepe** q.b.  
**Prezzemolo** fresco q.b.  
1 **limone**

## Preparazione

- 1) Preriscalda il forno a 180°C.
- 2) In una padella capiente o una pentola con fondo spesso, scalda l'olio d'oliva. Aggiungi l'aglio tritato e la cipolla affettata e soffriggi finché diventano traslucidi.
- 3) Aggiungi le carote, il sedano e i funghi tagliati a pezzetti.
- 4) Cuoci per alcuni minuti finché le verdure si ammorbidiscono leggermente.
- 5) Rimuovi le verdure dalla padella e mettile da parte. Nella stessa padella, adagia le fette di arista. Sigilla la carne su entrambi i lati finché diventa dorata.
- 6) Una volta che la carne è sigillata, abbassa leggermente il fuoco e aggiungi il vino rosso. Lascia evaporare l'alcol per qualche minuto.
- 7) Aggiungi i pomodori pelati tritati e riporta le verdure alla padella. Mescola bene il tutto e porta ad ebollizione.
- 8) Trasferisci tutti gli ingredienti in una pirofila da forno e condisci con sale e pepe.
- 9) Copri con un foglio di alluminio e inforna per 30 minuti circa o fino a quando la carne risulta tenera e le verdure sono cotte.
- 10) Una volta cotta, rimuovi dal forno. Spremi un po' di succo di limone fresco sopra e guarnisci con prezzemolo fresco tritato prima di servire.
- 11) Questa arista a fette con verdure al vino rosso può essere accompagnata con patate arrosto, purè di patate o verdure grigliate a piacere.