



ARISTA AL FORNO CON FINOCCHI E SCALOGNO

Ingredienti per 4 persone

1 Kg. arista disossata
Salvia e rosmarino
Sale e pepe
8 scalogni
3 finocchi
½ bicchiere di vino bianco secco
Olio e.v.o.

Riscaldare il forno a 200°

Su un tagliere tritare la salvia con il rosmarino, aggiungere sale e pepe, quindi massaggiare la carne, mettere il tutto in una pirofila e irrorarla con un filo d'olio e.v.o. (considera che poi ci dovrai aggiungere le verdure). Infornare per 20 minuti.

ARISTA AL FORNO CON FINOCCHI E SCALOGNO

Nel frattempo:

Pulire le verdure, tagliare a metà gli scalogni e metterli in una padella.

Tagliare a metà i finocchi nel senso della lunghezza e da ogni metà ricavare 4 spicchi, da aggiungere in padella con gli scalogni. Un filo d'olio evo e lasciali dorare su fiamma vivace per 15 minuti

Togli l'arista dal forno, aggiungi il vino bianco e le verdure,
abbassa il forno a 180 e continua la cottura per 1 ora.

Lascia riposare la carne 10 minuti, quindi affettala e servila con le verdure e l'intingolo di cottura