

Arrosto tricolore

INGREDIENTI:

800 gr arista di maiale senza osso o arrosto di vitello ben legati,
circa 20 pomodorini,
1 mazzetto di rucola,
100 gr di scaglie di parmigiano,
1 tazzina di aceto balsamico,
1 bicchiere di vino bianco,
1 bicchiere di brodo vegetale o acqua,
1 spicchio d'aglio,
2 foglie di alloro,
olio evo,
sale qb,
pepe qb.

In una teglia da forno mettere olio, l'alloro, l'aglio e l'arista salata e pepata, rosolare e bagnare con il vino e il brodo e mettere in forno a 200° per 2h, bagnare con altro liquido se durante la cottura si dovesse asciugare troppo. Lasciar raffreddare per bene, affettare finemente e disporre su un piatto da portata. Tritare i pomodorini condarli leggermente e disporli sulla carne insieme alla rucola e alle scaglie di parmigiano. Sbattere l'aceto balsamico con un po' di olio di oliva e condire tutto e servire.