

# 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.