

## Arrosto di maiale con contorno verdure

---



### Ingredienti:

1 pezzo di arista di maiale circa 1,2 kg

100 g bacon affettato

2-3 patate

1 cavolfiore

3-4 carote grandi

50 ml vino bianco

sale, pepe, rosmarino, salvia, timo

Massaggiate il pezzo di arista con un trito fatto con salvia, rosmarino e con sale. Poggiatelo sulle fette di bacon stese una accanto all'altra. Aggiungete qualche rametto di timo.



Coprite la carne con il resto di fette di bacon e legate con lo spago.



Coprite la pentola vuota con Magic Cooker e riscaldare sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti. Poggiate il pezzo di carne legato.



Coprite e cuocete a fiamma alta 3 minuti. Spostate la pentola dal fuoco, aspettate 30 secondi e girate la carne.



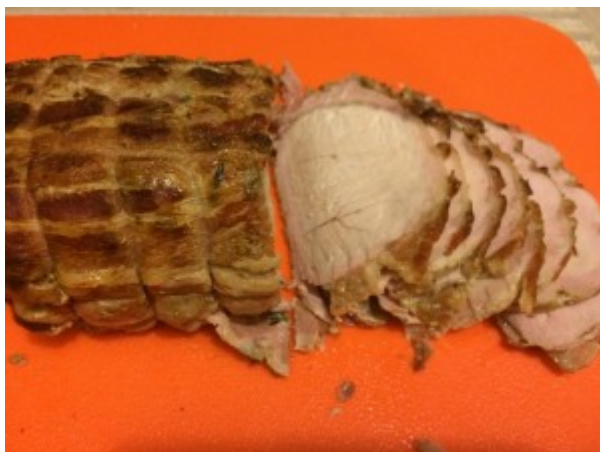
Proseguite a fiamma alta per 3 minuti. Procedete nello stesso modo con gli altri 2 lati. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e aggiungete il cavolfiore, le patate e le carote tagliate a pezzi molto grandi. Aggiungete il vino bianco. Non condite.



Coprite e cuocete a fiamma alta 1 minuto poi a fiamma bassa per 45 minuti. Non mescolate durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Lasciate riposare la carne ancora 5 minuti poi affettatela.



Servite con le verdure accanto. Condite solo nel piatto se credete necessario.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.