

L'arista arrosto



Ingredienti:

1,250 kg arista

3 carote

1/2 bicchiere di vino bianco

misto di aromi per arrosto

Sul fornellino medio mettete lo spargifiamma e la pentola vuota coperta con Magic Cooker. Riscaldate a fiamma alta per 7-8 minuti. Poggiate il pezzo di arista che avete spalmato con olio.



Mantenete la fiamma alta e cuocete 4-5 minuti su ogni lato.
Sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco.

Aggiungete gli aromi e le carote tagliate a fette spesse.



Coprite e cuocete a fiamma bassa per 50 minuti (calcolate 2 minuti e mezzo per ogni 100 g di carne). Girate il pezzo di arista solo una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco, aspettate 5 minuti e togliete il pezzo di arista che poi tagliate a fette. Le carote rimaste ed il sugo di cottura li potete frullare e mettere come basse nel piatto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.