

F.LLI

CHIAVERINI & C[®]

FIRENZE 1928

LE RICETTE
CHIAVERINI



**CONFETTURE EXTRA,
MARMELLATE E CREME**

CHIAVERINIFIRENZE.IT / @CHIAVERINIFIRENZE

ARISTA DI MAIALE CON MELE

RICETTA
ORIGINALE

PER 5/6 PERSONE

INGREDIENTI

- 800GR** arista di maiale
1 spicchio di Aglio
1 rametto di rosmarino
1 rametto di salvia
1 cipolla
Q.B. sale
Q.B. pepe
300GR Confettura Extra di Mele Renette F.lli Chiaverini
250GR brodo di carne
250ML vino bianco



**CONFETTURA
EXTRA ALLE
MELE RENETTE**



PROCEDIMENTO

- 01** In un mixer tritare il rosmarino, la salvia, il sale ed il pepe. Cospargere il trito sull'arista e massaggiare bene in modo da far aderire alla carne.
In una casseruola dai bordi alti far insaporire un fondo di olio extravergine di oliva con lo spicchio di aglio e rosolare l'arista da tutti i lati finchè non assume un bel colore dorato.
- 02** Quando la carne sarà rosolata unire la cipolla tritata e sfumare con il vino bianco. Unire quindi la Confettura Extra di Mele Renette F.lli Chiaverini ed il brodo di carne, coprire con un coperchio e far cuocere dolcemente per almeno 40 minuti (oppure 70 gradi al cuore).
- 03** Trascorso il tempo di cottura, togliere l'arista ed avvolgerla in un foglio di alluminio fino a farla raffreddare.
Proseguire la cottura della salsa finchè non diventa densa e regolarla di sale.
Tagliare l'arista a fette sottili e servire guarnendo con la salsa di Mele.

RICETTA DI MARCO ROSSI

Chef-cuciniere del Quinto Quarto Osteria
dal 2015 a Sesto Fiorentino, FIRENZE