

Arista arrosto succosa in FAA



Ingredienti

- 770 g di arista di maiale
- sale e pepe
- Olio extravergine d'oliva q.b.

TROVI LA VIDEORICETTA QUI

Con questa ricetta e la friggitrice ad aria finalmente l'arista viene cotta, ma non secca che si rischia il soffocamento, anzi, viene super succosa. In più ci vogliono 5 minuti per prepararla e il resto lo fa tutto la cottura.

Procedimento:

utilizza un'arista a temperatura ambiente, altrimenti rischi che rimanga cruda al centro.

Distribuisci sale e pepe sulla superficie, quindi l'olio e massaggiata un pochino. Intanto scalda la friggitrice ad aria per 5 minuti a 200°.

Metti un po' d'acqua sul fondo del cestello in modo che il grasso che cadrà sul fondo non bruci, inserisci l'arista e cuoci i primi 10 minuti a 200° ed ulteriori 20 minuti a 180°.

A fine cottura fai riposare 20 minuti prima di affettarla, ma se vuoi le fette sottili allora fai raffreddare completamente.