Arista Al Forno

La Leggenda narra che questo piatto molto semplice, ma squisito, prese il suo nome "Arista" il giorno in cui il Duca di Toscana tenne un banchetto con il patriarca Greco come ospite. Dopo aver mangiato, il Greco esclamò "aristos!" termine greco per esaltare la bontà del piatto.

I toscani hanno cambiato la parola in "arista", ma la squisitezza è rimasta tale.

INGREDIENTI

gr. 1500 di arista di maiale
gr. 20 d'aglio
" alcune foglie di salvia e di rosmarino
" un pizzico di semi di finocchio
" gr. 100 d'olio d'oliva
" gr. 1500 di rape

PREPARAZIONE

Tritare finemente le foglie di rosmarino, la salvia, l'aglio ed a piacere anche dei semi di finocchio. Unire poi al preparato sale fine e pepe, questo composto dovrà essere inserito in piccoli fori dentro l'arista, "pillottare" si usa dire in Toscana (l'arista è la lombata di maiale o carré, parte della schiena del suino).

All'arista in precedenza sarà stato tolto l'osso sottostante alle costole in modo da facilitare il taglio una volta cotta.

Cospargere poi tutta la superficie esterna con il sale della pillottatura. Legare bene in modo che non si abbia a deformare quindi cuocere allo spiedo, se possibile, altrimenti procedere per una cottura al forno lasciandola per circa un'ora, usando la sonda termica il grado di cottura è fissato in 80°/85°.

Durante la cottura ungere la carne con il suo grasso di cottura, prestando attenzione che il grasso di cottura non raggiunga mai il punto di fumo, perché nel fondo sarebbe buono cuocerci delle patate o saltarci delle cime di rapa, in precedenza bollite tradizione della Toscana.

Una volta cotta servire in vassoio di portata.