

Arista di maiale in crosta con salsa di prugne

Ingredienti per 4 persone

Arista di maiale 400 gr
speck 1 fetta spessa e 8 fette sottili
farina 250 gr
strutto un cucchiaio
sale
prugne secche snocciolate 12-16
marsala un bicchiere
aceto balsamico
maizena

Tagliare la fettina spessa di speck in strisce includendo in ognuna un po' di grasso e con l'aiuto di un ago lardellatore infilatele nello spessore dell'arista. In assenza dell'ago lardellatore praticare delle incisioni profonde ed introdurre le strisce di speck aiutandovi con il manico di un cucchiaio di legno. Salate l'arista, poco.

Impastate la farina con acqua un pizzico di sale e un cucchiaio di strutto. Stendete con un mattarello l'impasto in uno strato sottile della grandezza che possa avvolgere l'arista. Disponete la sfoglia su un piano e disponete affiancate le fette sottili di speck in modo che avvolgendo l'arista si interpongano tra la pasta e l'arista. Decorate con la pasta avanzata e spennellare l'esterno con uovo sbattuto con un po' di olio. Infornate per un'ora e mezza a 150°.

Tagliate le prugne a tocchetti e far riscaldare in un pentolino con marsala a cui avrete aggiunto uno o due cucchiai di aceto balsamico. Sciogliete un cucchiaino di maizena in mezzo bicchierino d'acqua e aggiungere alle prugne continuando la cottura per un altro minuto fino che la maizena non gelifichi. Tagliate l'arista in fette cercando di preservare la crosta di pasta e servire aggiungendo la salsa di prugne.

