Pomì
O Così. O Pomì.

Fettine di arista ripiene alla calabrese

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 2 cucchiai
- Fette di arista: 500 gr
- Formaggio pecorino (o anche parmigiano): 3 cucchiai
- Mollica di pane raffermo: 5 cucchiai (40gr circa)
- Mozzarella: 80 gr
- Olio extravergine di oliva: 1 cucchiaio
- Pistacchi tritati: 2 cucchiai
- Prezzemolo: 1 ciuffo
- Salame piccante fatto a dadini: 30 gr
- Spicchio di aglio: 1

Preparazione

Pensando ad una bella farcitura per queste fettine di arista mi è subito venuto in mente il ripieno che in Calabria spesso usano per insaporire i loro piatti : mollica di pane, pecorino prezzemolo.

Adoro i sapori decisi, anche se possiamo mitigarli come vogliamo.
L'idea è quella di procurarsi delle belle fette alte di arista ricavare al centro una "tasca" (lo farete ancora meglio se metterete un po' nel freezer la carne, sarà più rigida e vi permetterà di praticare un taglio centrale con più facilità) e riempirle.
Il mio suggerimento per oggi è bello saporito, ma voi potete anche inserire semplicemente del prosciutto cotto e del formaggio, dopo una prima rosolatura e cottura in padella potrete tenere da parte le fette di carne e al momento di servirle disporle dentro ad una pirofila da forno, irrorarle con la salsa di pomodoro e ricoprirle di mozzarella rimettendole a scaldare.
Servirete un piatto goloso e filante per veri buongustai!

Mettete in ciotola il formaggio, la mollica di pane raffermo, il salame, il prezzemolo tritato, i pistacchi, l'acqua e l'olio mescolate bene. Prendete le fette di carne, tagliatele partendo dal centro e cercando di ricavare una bella tasca capiente.
Riempite con un'abbondante porzione di ripieno, schiacciare le fette di carne per compattare e rendere più sottile lo spessore, chiudete l'apertura con uno stuzzica dente.
Prendete una padella antiaderente, mettete uno spicchio d'aglio e un filo d'olio, adagiate le fette di carne e cuocetele per 15 minuti circa rigirandole di tanto in tanto. Toglietele dalla padella e mettetele da parte. Versate nella padella la **polpa fine Pomì**, salate e fate cuocere alcuni minuti. Al momento di servire: adagiate la carne in padella, condite prelevando una cucchiaiata di pomodoro dal fondo della padella e coprite con una fetta di mozzarella, mettete il coperchio o ripassate nel forno fino a quando la mozzarella non si sarà sciolta e servite.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr