

Arista in salsa alle pere e zafferano. E “pecchè”?



“Mamma mamma me lo pendi l’ovetto k...rrrr?”

“No tesoro, hai già preso le barrette, stavolta no. La prossima prendiamo l’ovetto”

“Ma **PECHE’**, io vojo l’ovetto uffii!”

“Perchè hai già preso le barrette. Dai su, non fare i capricci”

“Ma **PECHE’**, io li magno tutti!”

“Ecco, appunto! Poi mangi la cioccolata tutta insieme e ti viene il mal di pancia. E guarda, la signora ha già battuto le barrette quindi non le possiamo cambiare. Fai la brava, la prossima volta”

“Ma **PECHE’** la signo’a ha già battuto se no’mel’ha chietto? Signo’a **PECHE’** no’mel’hai chietto se volevo l’ovetto? E tu ce l’hai l’ovetto?”

“Io? No, non ce l’ho l’ovetto. Lo prendo anch’io la prossima volta come ha detto la tua mamma. Va bene?”

mhhh, non mi sembra troppo contenta ma forse s’è convinta!

“Mamma ma **PECHE’** dai la tesse’ina alla signo’a che non mi ha chietto se volevo

l'ovetto?"

"Per pagare tesoro, gli do la tesserina per pagare la spesa"

"E **PECCHÉ**?"

"Non possiamo andare via senza pagare la spesa e le barrette di cioccolato. La mamma non ha tutti i soldi nel borsello e così paga con la tesserina"

"E **PECCHÉ**?"

"Perchè così con la tesserina la spesa viene addebitata sul conto in banca, capito adesso?"

"mhhh sì! Ma **PECCHÉ** se 'a sera la banca è chiusa?"

"Perchè grazie ai computer è come se la banca fosse sempre aperta"

"Ahhhh! Vojo pure io la tesserina, **PECCHÉ** non c'ho pure io la tesse'ina?"

"Perchè sei ancora troppo piccola. Quando sarai più grande e avrai il conticino in banca avrai pure tu la tesserina. Ok?"

"Ok. E tu ce l'hai la tesse'ina?"

"Sì ce l'ho la tesserina ma oggi l'ho dimenticata a casa"

"Ahhh...allora tei gande tu!"

"Tesoro lascia stare la signorina, fai la brava"

"Ma quando sarò gande potto fa'e pure io le dita veddi? **PECCHÉ** c'hai le dita veddi?"

Ecco...lo spevo che non dovevo cambiare il colore dello smalto!!!!!!!!!!!!!!

Questa "tenera" scricioletta mi ha fatto tornare in mente quando a 4 anni tenni inchiodata la cugina di mio papà davanti alla vetrina di una macelleria con in bella mostra un mezzo vitello a suon di "**e PECCHÉ**?" per una buona mezz'ora!

Fosse che la mia scarsa simpatia carnivora sia un trauma infantile?!?!?

Ma ogni tanto l'omo di casa reclama e allora un'idea **minimo sforzo-massima resa** bisogna pur trovarla!

Arista in salsa alle pere e zafferano

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	1 ora 15 minuti
Tempo passivo	—
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr di arista di maiale
- 3 pere decana "piccole" mature ma sode (le mie erano da circa 250 gr l'una)
- 1 scalogno piccolo

- 2 rametti di rosmarino
- 1 limone bio
- 1 cucchiaio abbondante di miele (di limone o di acacia)
- 1 bustina di zafferano
- 4-5 tronchetti di liquirizia purissima (tipo Saila)
- grappa alle pere
- burro
- olio evo
- fleur del sal

Procedimento

1. Sbucciare 2 pere, privarle del torsolo e tagliarle a dadi.
2. Legare l'arista con dello spago da cucina e lasciarla rosolare in una pirofila da forno con un filo di olio, una noce di burro, lo scalogno tritato finemente e il rosmarino, rigirandola di tanto in tanto in modo che colorisca in maniera uniforme.
3. Sfumare con la grappa e lasciarla evaporare.
4. Regolare di sale, aggiungere i dadi di pere, 3-4 cucchiaini di succo di limone, il miele, coprire la pirofila con un foglio d'alluminio e infornare a 180°C per circa 50-60 minuti, controllando di tanto in tanto e irrorando la carne con il fondo di cottura.
5. Dopo una quarantina di minuti togliere le pere dalla pirofila, schiacciarle con una forchetta in modo che la salsa resti un po' grossolana (frullarle invece se la si preferisce liscia e vellutata) e riaggiungerle alla carne insieme allo zafferano, portando a cottura. Se il fondo dovesse asciugare troppo, aggiungere anche un goccio di acqua.
6. Lavare la pera rimasta, tagliarla a fettine abbastanza sottili senza sbucciarla e scottarla velocemente in una padella con un filo di olio, in modo che si ammorbidisca appena senza disfarsi.
7. Una volta tiepida, affettare l'arista a fette non troppo sottili e servirla con la salsa calda alle pere e zafferano, completando con un pizzico di liquirizia ridotta in scaglie e accompagnando con le fettine di pera rosolate.



Il mio primo (e quasi certamente anche ultimo!) arrosto è tutto per te Simo e per il tuo “Forno delle Feste”



E con una forchetta, un piatto, un bicchiere e un frutto (se vale fatto a fette) nella prima foto partecipo al giveaway di Gianly



Un bacio e buona settimana a tutti.