


# Arista al rhum e panna




A

Portate

 Pronto in: 1:00 [h:mm]


 Persone 5


 forno

 Light?   Sì  No 

 Difficolta' ★★☆☆

 Voto ★★★★★

 cabernet



 Cottura e/o raffreddamento 0:50

Preparazione 0:10

## Ingredienti

1kg Arista avvolta  
rosmarino  
2 spicchi aglio  
200g panna da cucina  
1 bicchierino di Rhum  
sale q.b.

## Procedimento

Avvolgere l'Arista con rosmarino e aglio

Rosolare su entrambi i lati con olio in forno preriscaldato a 200° (schizzerà tutto - si deve formare subito una crosta - circa 10minuti per lato)

Diluire panna con rhum e sale

Dopo 30min abbassare la temperatura a 170° e aggiungere nel contenitore la panna diluita con rhum e sale

Proseguite la cottura per altri 30 minuti, facendo attenzione che il fondo di cottura non asciughi troppo e girando la carne di tanto in tanto

