

ARISTA DI MAIALE ALL'ARANCIA: UNA RICETTA DI CATERINA DE' MEDICI



Pellegrino Artusi, alla fine del 1800, scrisse *“si chiama Arista in Toscana, la schiena di maiale cotta arrosto o in forno...per schiena di maiale s’intende, in questo caso, quel pezzo della lombata che conserva le costole”*. Scopriamo qui la ricetta dell’arista di maiale all’arancia inventata da Caterina de’ Medici nel 1500.

Storia dell’arista all’arancia

La ricetta dell’**arista di maiale all’arancia** potrebbe apparire come un piatto moderno ed un po’ ricercato, ma invece trova le sue antiche origini nel Rinascimento fiorentino!

La leggenda vuole che, durante un banchetto indetto da **Cosimo de’ Medici**, un cardinale greco, mentre assaggiava l’arrosto, pronunciò la parola “aristos” che fu interpretata dai commensali come il nome greco

di quella parte di maiale, anziché come il vero significato, cioè “il migliore”.

La rivisitazione dell’arista con l’aggiunta dell’arancia si deve però a **Caterina de’ Medici**, che diventò regina di Francia andando sposa ad Enrico II. Contrariamente a quanto si può pensare, non importò la ricetta dalla corte francese, ma la diffuse lei stessa nel 1500 sulle tavole imbandite dei nobili palazzi.

I **cuochi fiorentini** della famiglia de’ Medici, prendendo spunto dall’usanza di utilizzare il succo delle arance per conservare la carne, riuscirono sapientemente a coniugare il sapore intenso del maiale con quello più delicato e fragrante del frutto.



Ricetta dell’arista all’arancia alla Caterina de’ Medici

Ma torniamo ai giorni d’oggi e scopriamo come preparare l’**arista di maiale all’arancia** secondo l’antica ricetta toscana! Vi confesso che, per la realizzazione di questo prelibato secondo piatto, preferisco utilizzare la lonza di maiale, ovvero l’arista disossata, in quanto la trovo più delicata e facile da presentare.

Gli **ingredienti** per circa 6 persone sono i seguenti:

1 Kg di **lonza di maiale**

1 **cipolla** bianca
1 spicchio di **aglio**
1/2 **peperone** rosso
3 **arance**
1 noce di **burro**
½ bicchiere **vino bianco**
olio q.b
sale e **pepe**

Tempo cottura: 1 ora e ½

Come primo passo tritate insieme la cipolla, l'aglio, il mezzo peperone e la scorza di due arance. In una casseruola mettete l'olio e il burro e fate appassire il battuto per alcuni minuti.

Aggiungete la **carne** e cuocetela a fuoco medio su ogni lato, regolando con sale e pepe. Dopo aver ben rosolato la lonza, bagnatela con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Tirate a cottura aggiungendo via, via il succo delle arance.

Tagliate la lonza a fette e servitela con il suo fondo di cottura e fettine di arancia, oppure con la scorza di arancia tagliata a julienne

Ed ora vi lascio alla vostra preparazione...buon appetito!

Ci sono mille modi per fare una buona **arista di maiale all'arancia**. Tu ne conosci uno in particolare? Hai una ricetta speciale? Scrivici e ti risponderemo entro 24 ore.

Sei un ristoratore e/o uno Chef in Toscana?

Clicca qui



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople