ARISTA DI MAIALE ALLE SPEZIE

Ingredienti:

- Arista,
- 1 cucchiaio di senape in grani,
- 1/2 testa d'aglio,
- 5 fette di zenzero spesse 1 cm,
- 1 cucchiaio di vino bianco,
- 1 cucchiaino di miele,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 2 cucchiai di ollio di semi,
- sale, 1 bicchiere e 1/2 di brodo,
- 1/2 bicchiere di rhum.

Pestare in un mortaio in pietra fino a ridurre ad una pasta: la senape in grani, l'aglio (spicchi spellati) e lo zenzero.
Amalgamare con il vino bianco, il miele e l'olio d'oliva.
Spalmare questa pasta su tutte le facce di un'arista di maiale.
Mettere l'olio di semi in fondo ad una teglia che possa andare in forno e sulla fiamma, deporvi l'arrosto.
Far cuocere in forno a 220 gradi (secondo la grandezza dell'arrosto) circa 1 ora e 1/4.
Salare a metà cottura, ottenere una crosticina dorata.
Avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio e far riposare al caldo per circa 20 minuti.
Sgrassare la teglia e deglassarne il fondo con il brodo e il rhum.
Far bollire e ridurre di metà.
Se si desidera, montare la salsa con la frusta con 50 gr di burro molto freddo tagliato a pezzettini.
Affettare la carne, versarvi sopra la salsa e servire caldo.