ARISTA ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di arista di maiale
- 2 spicchi di aglio
- 33 cl di birra
- 1 manciata di capperi
- olio d'oliva
- burro
- 4 finocchi piccoli
- cipolline

Fate rosolare la carne con un po' di olio, burro e 2 spicchi di aglio.
Aggiungete, quindi, la birra e lasciate cuocere il tutto lentamente, a fuoco basso, per due ore.
A 10 min.
dal termine della cottura unite all'arista una manciata di capperi sotto sale.
Questa pietanza è ottima servita con contorno di cipolline in agrodolce e finocchi con guanciali.