



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Arista di maiale arrosto*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **spiedo da forno, teglia, spago da cucina**

## **Ingredienti**

- 1 kg di lombo di maiale
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- semi di finocchio
- sale
- pepe

## **Preparazione Arista di maiale arrosto**

### **Passo 1.**

Preparate un trito con l'aglio, i semi di finocchio, un cucchiaino di sale, un cucchiaino di pepe e gli aghi di rosmarino.

### **Passo 2.**

Steccate la carne con il trito aiutandovi con un coltellino, legatela con spago da cucina e cospargetela col trito rimasto.

### **Passo 3.**

Infilzate l'arrosto nello spiedo da forno, ricordandovi di mettere sotto una teglia per evitare di sporcare il forno col grasso che cola.

### **Passo 4.**

Fate cuocere a forno già caldo a 180° C per 20 minuti.

### **Passo 5.**

Servite la carne tagliata a fette spesse.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)