



(<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>)