

# Arista di maiale al forno

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

aglio  
salvia  
rosmarino  
alloro  
prezzemolo  
sale  
pepe  
arista di maiale  
vino bianco

## Preparazione

Preparare un trito con aglio, salvia, rosmarino, alloro, prezzemolo, sale e pepe. Forare l'arista in più punti ed inserirvi il trito. Avvolgere l'arista nel trito rimasto. Cuocere in forno per 60 minuti senza grassi con due bicchieri d'acqua e spruzzare con vino bianco.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>