

Arista di maiale al vino rosso

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g arista di maiale

25 cl vino rosso

1 spicchio aglio

1 cucchiaio prezzemolo tritato

sale

pepe

Preparazione

Passare l'arista con sale e pepe, poi metterla in una casseruola unta in forno caldo a 200 gradi. Quando sarà rosolata, unire il vino, l'aglio a fettine e il prezzemolo tritato. Coprire la carne e lasciarla cuocere lentamente per circa 1 ora, voltandola di tanto in tanto. Togliere il coperchio negli ultimi minuti di cottura e se il sugo fosse abbondante farlo restringere a fuoco vivo. Servire la carne a fette con il sugo a parte in salsiera.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>