

Arista di maiale alla guappino

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g arista di maiale
3 spicchi aglio
3 chiodi di garofano
1 rametto rosmarino
vino bianco secco
sale
pepe

Preparazione

Prendere una casseruola in cui la carne non occupi più di 2/3 della capacità e portarla al giusto grado di calore. Sistemarvi l'arista precedentemente steccata con gli spicchi di aglio infilzati dai chiodi di garofano, farla rosolare da tutte le parti, aggiungervi il mestolo d'acqua, il rosmarino, sale e pepe. Chiudere con il coperchio e cuocere per un'ora.

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

<http://www.ricetteitalia.org>