

Arista di maiale alla reggiana

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1200 g carré di maiale con l'osso

1 bicchiere olio d'oliva

1 rametto rosmarino

2 spicchi aglio

Alcune bacche di ginepro

1 cucchiaio aceto di vino

sale

pepe in grani

latte

Preparazione

Legare con uno spago l'arista. In una pirofila un po' alta mettere olio, aceto, rosmarino, aglio, ginepro, sale, pepe. Disporvi la carne e lasciarla per 24 ore in marinata rigirandola di tanto in tanto. Trascorse le 24 ore coprire l'arista di latte, metterla su fuoco basso e cuocerla per circa 1 ora, quindi aumentare il fuoco per farle prendere colore da ogni parte. Servire l'arrosto caldo o freddo con o senza il fondo di cottura.

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

<http://www.ricetteitalia.org>