

Arista di maiale all'asprone

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

300 g arista di maiale

200 g pancetta

2 arance

2 limoni

1 pompelmo

olio d'oliva extra-vergine

sale

pepe

Preparazione

In una teglia stendere fette d'arancia, fette d'arista e sopra fette di pancetta tagliata medio-fine. Mettere in forno. Durante la cottura aggiungere succo di pompelmo, arancia e limone per non far seccare l'arista. A cottura ultimata stendere su di un piatto e guarnire con fette d'arancia, limone o pompelmo a piacimento.

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

<http://www.ricetteitalia.org>