

# Arista di maiale alle mele

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

arista di maiale  
aglio  
rosmarino  
alloro  
cipolla a fettine  
mele a fettine  
sidro  
vino bianco

## Preparazione

Sistemare la carne ormai pronta e steccarla con aglio, rosmarino e alloro sopra un letto di fettine di cipolla e mele. Durante la cottura bagnare con del sidro e qualche spruzzata di vino bianco.

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

<http://www.ricetteitalia.org>