

SECONDI PIATTI

Arista al forno al vino bianco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

600 g di arista di maiale in un unico pezzo
con l'osso
timo
rosmarino
sale grosso
aglio
3 cucchiai d'olio
1/2 bicchiere di vino bianco
patate.

PREPARAZIONE

1 Scaldare il forno a 240°.

Tritare grossolanamente il timo, il rosmarino, il sale grosso e l'aglio.

Cospargere gli odori sulla carne e metterla in una teglia già unta con un po' d'olio.

Spennellare la carne con un po' d'olio e con una parte di vino bianco.

Pelare e tagliare le patate, metterle assieme alla carne.



2 Mettere in forno per 2 ore circa a 240° per i primi 30 minuti, poi a 200° - 220°, girare e continuare a bagnare con olio e vino bianco ogni 30 minuti circa, in modo che la carne non si secchi mai e assorba pian piano gli odori.



3 Tagliare a fette e servire.

