

SECONDI PIATTI

Arista alla fiorentina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

750 g di lombata di maiale
2 spicchi di aglio
1 rametto di rosmarino
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
500 g di patate
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a grossi pezzi le patate lavate e sbucciate.

Con un coltello affilato staccate l'arista dall' osso centrale.



2 Farcite con l'aglio, il rosmarino, sale e pepe.



3 Arrotolate e legate con lo spago.



4 Massaggiare la superficie con sale e pepe.

Cospargete con l'olio e trasferite in una teglia coprendo con un foglio di carta alluminio.



5 Infornate a 170°C per 2 ore.

Dopo 1 ora e 30 minuti unite le patate.



6 Tagliate la carne a fette e servite.

