

SECONDI PIATTI

## Arrosto di maiale ai peperoni piccanti sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1 kg di arista di maiale  
5 o 6 peperoncini sott'olio farciti alle olive  
1 rametto di rosmarino  
2 spicchi di aglio  
1-2 foglie di salvia  
4-5 cucchiari di olio extravergin di oliva  
abbondante brodo  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare finemente rosmarino aglio e salvia e aggiungete al trito sale e pepe.



- 2 Incidete longitudinalmente la carne con un coltello e inserite il trito ed i peperoncini nei tagli, legate la carne con lo spago.

Fate scaldare l'olio in una casseruola profonda, unite la carne e fatela rosolare bene su tutti i lati.



- 3 Portate a cottura, aggiungendo il brodo quando necessario.

Tagliate a fette e servite.

