

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.

