

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale al formaggio ed erbette

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

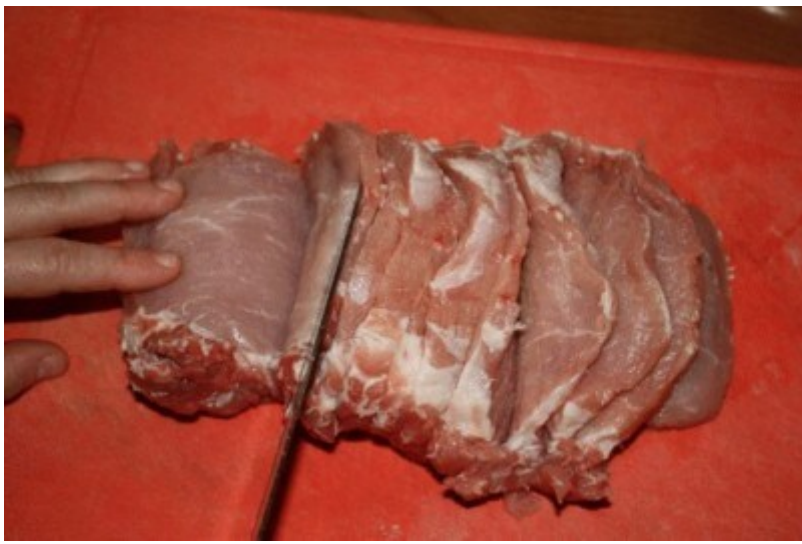


INGREDIENTI

1 kg di arista di maiale
200 g di formaggio a pasta medio dura
1 mazzetto di erbette (prezzemolo
rosmarino
salvia
1 foglia di alloro)
2-3 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

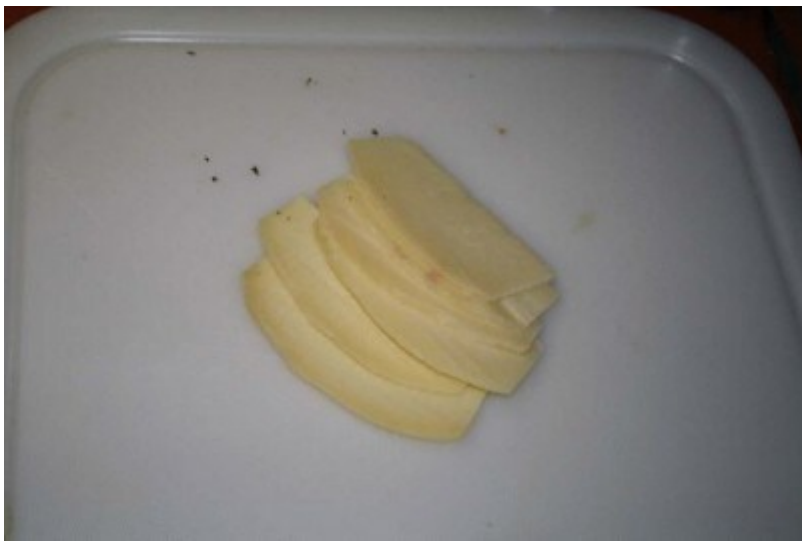
1 Tagliare l'arista a fette abbastanza sottili senza arrivare fino in fondo.



2 Tritare le erbe e aggiungete poco olio, sale e pepe.



3 Affettate il formaggio.



- 4 Farcite il primo taglio con un po' di trito di erbe e aggiungete una fetta di formaggio, nel secondo taglio non mettete niente nel terzo taglio mettete le erbe più formaggio, nel quarto niente e così via.



- 5 Legate l'arista con uno spago da cucina per il lungo, salatelo, pepatelo e cospargetelo con

il trito rimasto.



- 6** Trasferite in una teglia da forno, irroratelo con olio e infornatelo a 200°C per circa 1 ora (se volete potete unite delle patate tagliate a dadolini e passate nel trito).



- 7** Sfornate l'arista, slegatelo aprite le fette nei punti dove non avete messo la farcia con formaggio e finite di tagliare la fetta.