



Arísta di maiale incísa

INGREDIENTI

- Arista di Maiale
- Frittata gialla
- Spinaci cotti e conditi
- Sale e pepe
- Aromi naturali

PREPARAZIONE

Mondare l'arista di suino e praticare due incisioni in obliquo sopra l'arista

inserire in entrambi le incisioni da una parte la frittata e dall'altra gli spinaci pre cucinati



Modellare con una leggera pressione delle mani l'arista e legare delicatamente



COTTURA

Al Forno: Disporre su teglia precedentemente oliata, salare, pepare ,aggiungere sedano carota e cipolla e pezzi mettere in forno a cottura mista a 170°C per 60 minuti circa bagnando con del vino bianco dopo i primi 10 minuti di cottura