

552. PESCE DI MAIALE ARROSTO

Il pesce di maiale è quel muscolo bislungo posto ai lati della spina dorsale, che a Firenze si chiama lombo di maiale. Colà si usa distaccarlo insieme colla pietra e in cotesto modo si presta per un arrosto eccellente. Tagliatelo a pezzetti e infilatelò nello spiede, tramezzandolo di crostini e salvia come si usa cogli uccelli, e ungetelo, come questi, coll'olio.