

## ARROSTO DI MAIALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetto di maiale
- 50 g di burro
- 4 arance (succo)
- 1 cucchiaio di scorza d'arancia tritata finemente
- 2 spicchi di aglio
- origano
- pepe
- sale

Sciogliere il burro in un tegame, unire il succo e la buccia d'arancia tritata.

Aggiungere l'origano e l'aglio tritato finemente e cuocere per qualche minuto.

Salare e pepare la carne e porla in una teglia imburata.

Infornare a 250'.

Bagnare l'arrosto con il sugo preparato in precedenza, poco per volta, e levare dal forno quando sarà ben colorito.