ARROSTO DI MAIALE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di prosciutto di maiale
- 150 g di pancetta
- rosmarino
- sale
- pepe

Preparate l'arrosto salatelo e pepatelo.
Arrotolatevi intorno le fettine di pancetta e legate con dello spago da cucina.
Infilzate lo spiedo al centro dell'arrosto, accendete il grill e fate cuocere per circa 40 minuti, ricordandovi di porre una pirofila per raccogliere il sugo di cottura.
Togliete l'arrosto dal forno, lasciate intiepidire e tagliate a fette di medio spessore.
Sistemate le fette di arrosto nella pirofila in cui Þ stato raccolto il sugo di cottura e tenete in caldo.