ARROSTO DI MAIALE ALL'ACQUA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di lonza di maiale
- 3 spicchi di aglio
- alcuni rametti di rosmarino fresco
- sale
- pepe

Tritate l'aglio il rosmarino.
Con un coltello ben affilato fate dei tagli profondi nel pezzo di carne e inseritevi il trito; poi legate la lonza con lo spago da cucina e posatelo in una casseruola.
Ricopritelo d'acqua e lasciatelo cuocere a fuoco medio e con coperchio per un'ora e mezzo circa, finché l'acqua sarà completamente assorbita.
Aggiungete sale e pepe.
Servite l'arrosto caldo e guarnitelo con verdure cotte al vapore.