

ARROSTO DI MAIALE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di lombo di maiale
- 3 spicchi di aglio
- 7 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di olio di oliva

Tritare le foglie di salvia e di rosmarino e 3 ore prima di cuocerlo strofinare l'arrosto con il trito e gli spicchi d'aglio schiacciati, salarlo, peparlo, ungerlo d'olio e lasciarlo insaporire con questi ingredienti cosparsi in superficie. Scaldare il forno a 200 gradi; prendere una teglia e versarvi 1 bicchiere d'olio, quindi adagiarvi l'arrosto; infornarlo e dopo 10 minuti rigirarlo. Quando avrà preso colore da tutte le parti, abbassare la fiamma a 170 gradi e far cuocere per 90 minuti.