ARISTA DI MAIALE ALLA REGGIANA

Ingredienti per 6 persone:

- 1200 g di carrè di maiale con l'osso
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- alcune bacche di ginepro
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale
- pepe in grani
- latte

Legare con uno spago l'arista.
In una pirofila un po' alta mettere olio, aceto, rosmarino, aglio, ginepro, sale, pepe.
Disporvi la carne e lasciarla per 24 ore in marinata rigirandola di tanto in tanto.
Trascorse le 24 ore coprire l'arista di latte, metterla su fuoco basso e cuocerla per circa 1 ora, quindi aumentare il fuoco per farle prendere colore da ogni parte.
Servire l'arrosto caldo o freddo con o senza il fondo di cottura.