ARROSTO DI MAIALE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di filetto di maiale (o lombo di maiale)
- rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- erbe aromatiche
- sale
- pepe

Prendete la carne, soffregatela con un telo umido, poi strofinatela con aglio, sale e pepe, steccatela con rametti di rosmarino e altre erbe aromatiche.
Nella pentola fatta scaldare precedentemente appoggiate la carne, fatela rosolare bene da tutti i lati, coprite e lasciate cuocere per 30 minuti da una parte e 30 minuti dall'altra.