ARISTA DI MAIALE AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di arista di maiale
- 25 cl di vino rosso
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Passare l'arista con sale e pepe, poi metterla in una casseruola unta in forno caldo a 200 gradi.
Quando sarà rosolata, unire il vino, l'aglio a fettine e il prezzemolo tritato.
Coprire la carne e lasciarla cuocere lentamente per circa 1 ora, voltandola di tanto in tanto.
Togliere il coperchio negli ultimi minuti di cottura e se il sugo fosse abbondante farlo restringere a fuoco vivo.
Servire la carne a fette con il sugo a parte in salsiera.