ARISTA DI MAIALE ALLA GUAPPINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di arista di maiale
- 3 spicchi di aglio
- 3 chiodi di garofano
- 1 rametto di rosmarino
- vino bianco secco
- sale
- pepe

Prendere una casseruola in cui la carne non occupi più di 2/3 della capacità e portarla al giusto grado di calore.
Sistemarvi l'arista precedentemente steccata con gli spicchi di aglio infilzati dai chiodi di garofano, farla rosolare da tutte le parti, aggiungervi il mestolo d'acqua, il rosmarino, sale e pepe.
Chiudere con il coperchio e cuocere per un'ora.