

## ARISTA ALLA MIA MANIERA

Prendere un pezzo di arista di maiale da un chilogrammo circa, se non è disossata staccare l'osso, e porre il tutto in una teglia da forno. Condire generosamente con sale e pepe, aggiungere un rametto di ramerino abbondante e qualche spicchio d'aglio. Aggiungere poco olio d'oliva e mettere in forno caldo a 200° per circa mezz'ora. Rigitare la carne, bagnare con il sugo di un limone che metterete poi nella teglia. Rimettere in forno per un'altra mezz'ora o poco più. Per evitare che si secchi troppo, aggiungere sul fondo un goccio di acqua.