

Bruschetta e arista al forno



PROCEDIMENTO

Preparare il “sale saporito” tritando sale, salvia, rosmarino. Insaporire i filoni di suino, ungere con l’olio nella teglia. Cuocere in forno a 190°C per 30 minuti. Aggiungere il vino e cuocere altri 10 minuti a 190°C, quindi abbassare a 170°C e cuocere altri 30-40 minuti in base alla dimensione dei filoni. Tagliare a fette fini. fare il sughino a parte con olio, sale aromatico, olio di cottura, vino, ritagli della carne; filtrare il sughino e metterlo sopra le fette

INGREDIENTI

(a persona)

Bruschetta:

- pane 70 g
- olio extra vergine di oliva 12 g
- sale 5 g

Arista:

- filone suino 100 g
- vino bianco 7 g
- sale qb
- rosmarino qb
- salvia qb