

Arista di maiale alle mele *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Sistemare la carne ormai pronta e steccarla con aglio, rosmarino e alloro sopra un letto di fettine di cipolla e mele. Durante la cottura bagnare con del sidro e qualche spruzzata di vino bianco.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Maiale (arista)

Aglio

Alloro

Cipolle (a fettine)

Sidro

Vino bianco