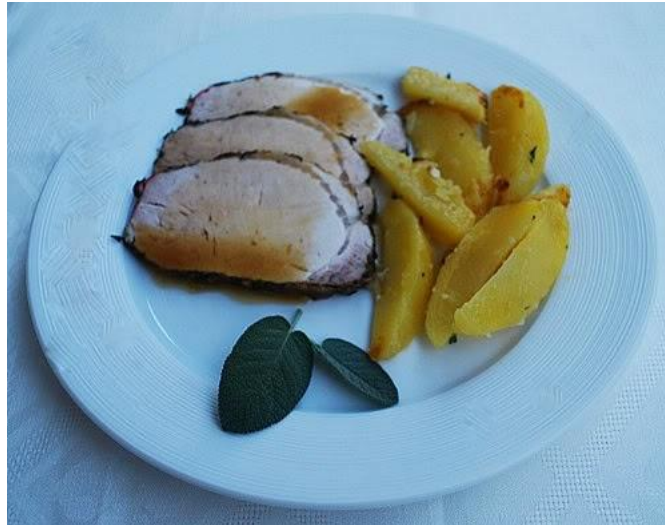


## ARISTA ALLA LAVANDA



### Ingredienti:

1,5 kg arista  
3 g timo secco  
3 g basilico secco  
3 g semi di finocchio  
3 g fiori di lavanda secchi  
3 g santoreggia secca (queste erbe serviranno per 2 arrostiti)  
sale  
pepe

### Preparazione:

Salare e pepare la carne e rotolarla molto bene nelle erbe aromatiche mischiate, facendole attaccare come una crosta. Non ungere assolutamente la carne!

Porre l'arista in una teglia con 4 cucchiari di olio di oliva e passare in forno a 180-190 °C per circa un'ora girandola 2 o 3 volte, in modo che cuocia da ogni lato.

**Nota:** in alcune zone questo arrosto si serve asciutto; io adoro il sughino e quindi ho bagnato l'arrosto con mezzo bicchiere di vino e poi ho aggiunto 4 mestoli di brodo, prima di proseguire la cottura sul fornello. A metà cottura, ho passato tutto in forno.