

### 80-Rotolo di arista con prugne

Autore: Paolo

Ingredienti: Arista, prugne denocciolate, sale, pepe, spago per legare

Tagliate l'arista in modo che possa essere stesa come una fetta di carne. Conditela con sale e pepe. Spalmate le prugne prive di nocciolo sull'arista. Arrotondate la fetta e legare il rotolo con lo spago.

Dopo una prima cottura in padella antiaderente, cuocete in forno a 200°. Il tempo di cottura dipende dalla dimensione dell'arista, di norma 30'.

A cottura ultimata togliere lo spago e tagliare a fette.

Per contorno: patate arrosto e/o spinaci saltate in padella con uvetta e pinoli