

COSCIO DI MAIALE AL FORNO CON LE PATATE

INGREDIENTI

1 kg di carne di maiale
500 g di patate
1 cucchiaio di sale
2 spicchi di aglio
1 cucchiaino di peperoncino
100 ml di vino bianco
Rosmarino q.b.
Timo q.b.
Semi di finocchio selvatico q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.

Tempo preparazione:
10 MINUTI

Tempo cottura:
2 ORE

Dosi:
4 PERSONE

Difficoltà:
FACILE



PREPARAZIONE

Tagliamo a pezzi il cosciotto di maiale qualora fosse ancora intero.
Versiamo qualche cucchiaio di olio in un recipiente e aggiungiamo il timo, il rosmarino, il peperoncino, i semi di finocchio selvatico e il sale.

Massaggiamo ogni pezzo di coscio con l'intingolo appena preparato, prima di metterlo in una teglia foderata con carta forno.



Cuocere il cosciotto di maialino a 160°.

ORA DEDICHIAMOCI ALLE PATATE:

Peliamo le patate e riduciamole a cubetti. Saliamole, pepiamole e unghiamole con l'olio.

Aggiungiamole al maiale dopo 1 ora di cottura.

Proseguiamo la cottura ancora per 1 ora a 160°.

Quando la carne e le patate saranno morbide e ben rosolate, estraiamo la teglia dal forno e serviamo il cosciotto di maialino subito in tavola, ben caldo.



Buon appetito - Luca lo Chef de Noantri
@lucalochefdenoantri
#lucalochefdenoantri