



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001136

Registrata in data 06 Mar 2017 alle ore 09:49

da FABRIZIO FRONGIA

Maialino croccante

Ricordi di sapori e profumi di infanzia legati alle origini e ai sapori genuini

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Pancia di maialino con cotenna g 500

n. 2 cipolle

n. 2 spigghi di aglio

n. 2 gambi di sedano

n. 2 carote

n. 4 rametti di mirto fresco

rosmarino

2 lt vino rosso

Sale q.b.

Pepe q.b.

n. 1 bicchiere di olio Evo

Preparazione

Pulire la carne dalla cotenna e metterla a marinare per 48 ore con vino rosso e le altre verdure tagliate finemente.

Prendere la cotenna e metterla sotto sale per 48 ore con un peso sopra in modo che non si ritiri.

Mettere la pancia del maialino in forno a 175° per 3 ore a calore secco senza la marinatura, fare lo stesso con le cotenne.

In un tegame portare a bollore la marinatura fino a ridurla per ottenere la salsa di accompagnamento.

Accompagnare la carne nel piatto con la cotenna croccante e le verdure di stagione croccanti.

Vino consigliato

Cannonau di Jerzu oppure Vermentino sardo