

Maiale 'ndocca 'ndocca

22 Maggio 2007

Ingredienti

Dosi per 4 persone: 1 Kg maiale fresco (musetto, Cotiche, costine), alcuni cucchiaini di aceto, 2 foglie di alloro, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino piccante senza semi, 1 rametto di rosmarino legato con filo incolore, sale, pane casereccio affettato.

Preparazione

Tenete a bagno le carni per circa dodici ore in acqua fredda con qualche cucchiaino di aceto. Scolatele, tagliatele a pezzi e mettetele in una casseruola, meglio se di coccio, con l'alloro, l'aglio, il peperoncino e il rosmarino; coprite con acqua, portate a bollore, salate e cuocete, col coperchio, a fuoco basso, per circa quattro ore. Servite le carni con un po' di brodo e con pane casereccio. A fine cottura il brodo dovrà essere molto ridotto e piuttosto colloso. Se volete gustare questo piatto freddo, lasciatelo nel brodo che diventerà gelatina.