



MAIALINO A LENTA COTTURA

Ingredienti

½ rasciale piccolo di maiale
timo, rosmarino, origano
olio, sale, pepe q.b.

Procedimento

Tagliare il rasciale seguendo le venature della carne a fettine alte circa 2,5 cm, nel frattempo condire una teglia con le spezie finemente tritate, un filo d'olio e sale grosso.

Cicatrizzare i pezzi di carne ottenuti in padella antiaderente o sulla griglia, adagiare le porzioni nella teglia precedentemente condita, coprire bene e cuocere in forno misto a 115° per 1 ora e 42 minuti.

Finita la cottura in forno rosolare nuovamente le porzioni in padella o sulla griglia, servire.