



CORONA DI MAIALE ALLE MELE

Ingredienti

1 corona di maialino da circa 1, 200 kg
1 kg di piccole mele
4 rametti di rosmarino
4 foglie di alloro
1 spicchio di aglio
1 bicchiere di succo di mele
Sale, pepe

Procedimento

Tritare finemente lo spicchio dell'aglio con alcuni aghi di rosmarino e un paio di foglie di alloro.

Salare e pepare la corona e cospargerla con il trito aromatico, massaggiandola bene per farla insaporire.

Sistemare la corona in una pirofila foderata con carta da forno e circondarla con le meline, lavate ed asciugate.

Cuocere in forno caldo a 200° per 10 minuti.

Bagnare la corona col succo di mela ed abbassare la temperatura a 180° e

proseguire per circa 1 ora, bagnandola, di tanto in tanto col suo fondo.
Verso il termine della cottura unire altro rosmarino e le foglie di alloro rimaste.
Tagliare la corona a fette e servirle irrorandole con il fondo di cottura e le meline.