

SECONDI PIATTI

## Cocche di maiale

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MAIALE 400 gr  
MOLLICA DI PANE 100 gr  
CHIODI DI GAROFANO 4  
CORIANDOLO ½ cucchiaini da tè  
STRUTTO 50 gr  
OLIVE VERDI 100 gr  
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da  
tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate della polpa di maiale macinata con abbondante mollica di pane ammollata nel latte (1/4 della polpa) e conditela con un misto di spezie formato da sale, pepe, pepe-

garofano e coriandolo (circa tre grossi pizzichi per 1/2 chilo di carne).



- 2 Questa dose è molto orientativa, per cui vi suggerisco di assaggiare il composto dopo averne cotto in padella una piccola parte: il gusto deve risultare piuttosto speziato. Lasciate riposare per almeno 12 ore. Formate le cocche, ossia delle polpette di forma ovale poco più grandi di una grossa noce, e soffriggetele nello strutto.



- 3 Quando sono ben rosolate levatele e, nello stesso strutto (magari aggiungendone), soffriggete una o due manciate di olive verdi.

Unite quindi una cucchiaia di passata di pomodoro, tanto da formare una ristretta

salsetta, nella quale finirete di cuocere le cocche.



4 Se è il caso aggiungete alcune cucchiainate di brodo o acqua.

Ricetta fornita dall'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Sassari

NOTE