

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.

NOTE

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