

SECONDI PIATTI

Maiale in olio cottura

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

taglio coscia di maiale
pepe bianco
timo
alloro
buccia di limone
aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Insaporire la carne con gli aromi, avvolgerla con la pellicola trasparente e mettere sottovuoto.





2 Marinare dodici ore in frigorifero.



3 Mettere la carne con tutti gli odori in casseruola, coprire d'olio e passare in forno a 80°.



4 Dopo 4 ore controllare la temperatura al cuore della carne e cuocere ancora un'ora.



- 5 Utilizzando solo la parte più densa dell'olio di cottura, mettere il pezzo di carne in teglia bagnandolo con qualche cucchiata.



6 Infrnare con il grill acceso in modo che si possa colorare.



7 Servire il tutto tiepido.



