

SECONDI PIATTI

## Maiale delicato

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

400g di maiale  
1 cucchiaio di farina  
2 uova  
40g di formaggio  
lardo  
aglio  
pepe e sale

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate il maiale in pezzi, battete i pezzi, aggiungetevi il sale, il pepe, l'aglio sminuzzato ed immergetelo in un uovo leggermente sbattuto, spolverizzate con farina ed arrostitelo fino a cottura ultimata.

Disponete delle fette di formaggio sui pezzi di maiale e finite la cottura in forno.