

SECONDI PIATTI

'Ndocca ' Ndocca

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COTTURA: 4 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



INGREDIENTI

1 kg circa di carni di maiale assortite
(piedini
cotiche
orecchie
costata
muso)
qualche foglia di alloro
1 spicchio d'aglio
peperoncino rosso piccante
1 rametto di rosmarino
aceto
sale e pepe in grani.

PREPARAZIONE

1 Mettete a bagno in acqua fredda, con una cucchiata di aceto, le varie parti di maiale,

lasciandole così per tutta la notte.

Il mattino dopo, tagliatele a pezzi, sistematele in un recipiente di terracotta, copritele abbondantemente di acqua, unite alcune foglie di alloro, l'aglio, il peperoncino e il rametto di rosmarino.

Salate, pepate e fate bollire la carne per circa 4 ore.

Servitela ben calda.