

SECONDI PIATTI

Zapekanè Rezne

LUOGO: Europa / Slovacchia

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



INGREDIENTI

Maiale (tritato con o senza ossa
in quantità desiderata 1 o 2 pezzi per
persona)
sale
pepe
formaggio Cheddar a pezzetti
panna in tavoletta

PREPARAZIONE

1 Lavare i pezzi di maiale e farli ammorbidire leggermente. Scaldare il forno a 175°C.

Cospargere di sale e pepe entrambi i lati a piacere. Mettere in una teglia. Le dimensioni non sono importanti, l'importante è che i pezzi di maiale possano essere stesi nella teglia senza doverli sovrapporre.

Coprire il maiale con il formaggio Cheddar e sminuzzare la tavoletta di panna sulla superficie. Ne basta poco, 1 cucchiaio per pezzo di maiale. Infornare a 175°C per 35/45 minuti. Servire con le patate schiacciate e sottaceti come contorno.