

SECONDI PIATTI

## Cinghiale al forno con miele

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



**Cinghiale al forno con miele:** una ricetta molto particolare e davvero semplice. La galssatura che si manifesta grazie alla presenza del miele è decisamente favolosa, e dà un tocco in più al sapore finale di questo piatto. Realizzarlo è decisamente semplice, seguendo poi il nostro passo passo sarà di certo un successo. Un secondo piatto di carne di cinghiale ideale da portare a tavola anche una domenica a pranzo.

### INGREDIENTI

COSTOLETTE DI CINGHIALE 8 - 650 gr  
PAPRIKA DOLCE abbondante - 1 cucchiaio  
da tavola  
MIELE 60 gr  
BURRO 50 gr  
SALE  
PEPERONCINO IN POLVERE abbondante -  
1 cucchiaio da tavola

### PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare il cinghiale al forno con miele, per prima cosa preparate il composto per il condimento: mescolate in un recipiente il miele con il burro ammorbidito, la paprika ed il peperoncino; insaporite il tutto con un pizzico di sale.
- 2** Cospargete le costolette di cinghiale con il composto appena preparato. Rivestite una teglia con della carta forno e, mettete al suo interno le costolette di cinghiale condite.
- 3** Trasferitele in forno statico a 210°C e, cuocete per 20 minuti. Trascorso il tempo indicato impostate il forno in modalità grill alzate la temperatura a 220°C e, lasciate dorare per 2-3 minuti.

Il cinghiale al forno con miele è pronto per essere servito.