

SECONDI PIATTI

Carne dei pastori

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI MARINATURA



La carne dei pastori: maiale, pecorino e cipolle il tutto gratinato in forno. Sapori ricchissimi!

INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE fettine - 800 gr
PECORINO fettine - 240 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
STRUTTO 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Strofinare le fettine di maiale con l'aglio, quindi insaporirle con sale e pepe.



2 Riunite le fettine in una ciotola e irroratele con l'olio extravergine d'oliva; lasciatele marinare per almeno un'ora.



3 Nel frattempo fate appassire le cipolle in padella con un cucchiaio di strutto.



- 4 Riprendete le fettine dalla marinata e fatele rosolare nello stesso olio utilizzato per la marinata stessa.





- 5 Prendete una pirofila da forno ed adagiatevi le fettine di maiale rosolate e ponete su ciascuna una fettina di pecorino fresco.



6 Ricoprite ciascuna fetta di maiale con un po' di cipolle stufate.



7 Passate il tutto in forno a 200°C per 5 minuti.

Servite la carne ancora ben calda.