

SECONDI PIATTI

Pasticcio di maiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [120 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO:

[elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Vi proponiamo, per il pranzo del 26, un secondo molto gustoso e profumato ma che non può certo essere considerato un piatto dell'ultimo minuto. Vi dovrete infatti organizzare per tempo per fare marinare la carne, ma per il resto è molto semplice e merita senza dubbio di essere provato.

PREPARAZIONE

1 Tritate la carne di maiale più grassa insieme alla pancetta senza levare il grasso e metterla a marinare per un giorno o due nel vino rosso.

Mettere il maiale più magro tagliato a fette a marinare nel Marsala sempre per un paio di giorni così come anche i fegatini di pollo.

Passati i due giorni di marinatura, fate scaldare il burro in una padella e fatevi rosolare i fegatini tritati.

Prelevate le carni dalle relative marinade e riunitele in una ciotola molto capiente ed unite il timo, il prezzemolo ed il pepe verde.

Amalgamate il composto aggiungendo anche le uova, il bicchiere di Porto, un goccio di Cognac e ciò che rimane delle marinade.

Imburrate, a questo punto, una terrina, dotata di coperchio forato, che possa contenere tutti gli ingredienti e foderatene il fondo con le fette di pancetta affumicata.

Trasferite nella terrina il composto di carne e ricoprite il tutto con la pancetta affumicata rimanente.

Mettete sulla superficie del pasticcio due foglie di alloro secco intere e una foglia di alloro secco sbriciolata.

Incoperchiate la terrina.

Preparate una pastella piuttosto densa, dalla consistenza collosa, con la farina e l'acqua.

Utilizzate la pastella per sigillare la terrina distribuendola tra il bordo del coperchio e quello della terrina stessa.

Infornate il tutto a 180°C per circa 1 ora - 1 ora e 30 minuti.

Al termine della cottura, togliete il coperchio dalla terrina e posizionate un peso sopra il pasticcio che toglierete solo prima di servire il pasticcio in tavola.