

PORCETTO IN GINEPRAIO

Ingredienti

- lonza di maiale (600gr)
- bacche di ginepro (30gr)
- fave fresche (1000gr)
- sale grosso

Come si prepara

Pestate in un mortaio o con il batticarne, le bacche di ginepro insieme ad un cucchiaino di sale grosso.

Impanate con questo composto la lonza di maiale, pressandola per ricoprirla bene.

Adagiate la carne su una teglia antiaderente e fatela cuocere in forno, preriscaldato a 200 gradi, per circa 45 minuti.

Nel frattempo togliete le fave dai loro baccelli, lavatele e mettetele in un'insalatiera.

Sfornate l'arrosto, fatelo riposare qualche minuto e tagliatelo a fette.

Disponete su un piatto da portata e servite accompagnando con le fave lasciate al naturale o condite con poco olio, sale e pepe.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Tags

carne, maiale, arrosti, Porcetto in ginepraio