

CARRÈ DI CINGHIALE AL FORNO

Ingredienti:

- 1 kg di carrè di cinghiale,
- 3 spicchi d'aglio,
- 1 cucchiaino di paprica in polvere,
- 1 cucchiaino di sale,
- succo di 1 limone,
- 1/2 bicchiere d'olio d'oliva,
- 20 gr di strutto,
- vino bianco.

Pestare in un mortaio l'aglio, unire la paprica in polvere, il sale, il succo del limone e l'olio d'oliva.

Con questa salsa bagnare la carne di cinghiale ben frollata.

Porre il carrè in una teglia con lo strutto e passarlo al forno già caldo a 180° per 20 minuti, bagnando di tanto in tanto con poco vino bianco.

Abbassare la fiamma e lasciar cuocere per 30 minuti.

Affettare e servire ben caldo con patate arrosto e piselli lessi.