

CARRÈ DI MAIALE AL FORNO

Ingredienti:

- 1 kg di carrè di maiale,
- sale,
- pepe,
- bacche di ginepro,
- salvia,
- rosmarino,
- semi di cumino,
- 6 cucchiaini d'olio,
- vino bianco.

Massaggiare la carne di maiale con sale, pepe e un trito di bacche di ginepro, salvia, rosmarino e i semi di cumino. Far riposare ed insaporire per 2-3 ore in luogo fresco e poi porre la carne in una teglia da forno unta con l'olio. Passare al forno già caldo a 200° e far cuocere rigirando spesso e bagnando con poco vino bianco. Quando la carne è ben rosolata e morbida all'interno, affettarla e bagnarla con il fondo di cottura deglassato con poco vino bianco. Servire caldo.