Alessandro Borghese Kitchen Sound, il cosciotto di cinghiale di Obelix

borghese-16-7a4ddc00

COSCIOTTO DI CINGHIALE
TRATTO DA: ASTERIX E OBELIX AL SERVIZIO DI SUA MAESTA'
(Costo €€- Tempo 4H - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:
1 cosciotto di cinghiale
50g lardo di colonnato
50g speck
2 stecche di liquirizia
1 spicchio d'aglio in camicia
Salvia q.b.
Timo q.b.
Sale q.b.
Pepe verde q.b
Olio EVO q.b.
Rosmarino q.b.

Preparazione:
Crea un trito di erbe, aiutandoti con una mezzaluna. Aggiusta di sale e pepe, realizzando una salamoia veloce.
Taglia a fiammifero lo speck, il lardo e l'aglio in camicia.
Spezzetta la liquirizia a tocchetti di circa 2 centimetri.
Buca il cosciotto in più parti ed introduci: aglio, speck, lardo e il trito di erbe alternato alla liquirizia.
Inforna il cosciotto su una teglia ricoperta di carta da forno e cuoci per 3ore a 180 gradi.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno. E dal 3 aprile prende il via su Mixer Planet il nuovo programma con Iginio Massari "The Sweetman".