

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Procceddu (Maialetto sardo) Se è buono.....è proprio buono!!!!!!!!!!!!



Difficoltà
media



Quantità
6 persone



Tempo
150 minuti

Ingredienti

- Un bel pezzo di maialetto sardo
- un caminetto
- un fuoco costante
- un girarrosto
- uno spiedo
- sale

Preparazione

Accendere il fuoco. Infilare il maialetto nello spiedo cercando di non bucare la pelle. Cuocere la carne per almeno due ore, finchè la cotenna sarà croccante e la carne si staccherà facilmente dall'osso. Salare a metà cottura e di nuovo quando affettate la carne. Accompagnate con le patate fritte o al forno. (Io le ho preparate nel forno a microonde con il piatto crisp!)

