

SECONDI DI CARNE

Maiale 'ndocca 'ndocca

Tradizione: Provincia di Teramo, Abruzzo

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Maiale fresco (musetto, cotiche, costine)	1000 g
Aceto di vino	alcuni cucchiaini
Alloro	2 foglie
Aglione	2 spicchi
Peperoncino piccante senza semi	1
Rosmarino legato con filo incolore	1 rametto
Sale	
Pane casereccio affettato	

■ Preparazione

- 1 Tenete a bagno le carni per circa dodici ore in acqua fredda con qualche cucchiaino di aceto.
- 2 Scolatele, tagliatele a pezzi e mettetele in una casseruola, meglio se di coccio, con l'alloro, l'aglio, il peperoncino e il rosmarino; coprite con acqua, portate a bollore, salate e cuocete, col coperchio, a fuoco basso, per circa quattro ore.
- 3 Servite le carni con un po' di brodo e con pane casereccio. A fine cottura il brodo dovrà essere molto ridotto e piuttosto colloso. Se volete gustare questo piatto freddo, lasciatelo nel brodo che diventerà gelatina.