

Alessandro Borghese Kitchen Sound, il cosciotto di cinghiale di Obelix

borgnese-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"](#).