

MAIALINO CON CIPOLLOTTI E GALLETTA DI PATATE

Ingredienti: per le patate

- 1 testa aglio
- 1 foglio alloro
- 1 scalogna
- 1 ramettotimo
- 1 ramettosalvia
- 1 rametto rosmarino

Preparazione:

- bollire le patate con la buccia in acqua con erbe, scalogne e sale
- pelare le patate e schiacciare con una forchetta
- aggiungere erba cipollina e mettere le patate in un anello
- rosolare la galletta di patate con poco olio in una padella e farle diventare dorate



Preparazione: cipollotti

- sbianchire in acqua bollente
- cuocere in fondo di vitello glassandoli

Per la cottura del maialino: (un maialino di 3,5 Kg)

- salare il maialino e metterlo nel forno con poco olio a 150°C
- dopo 35 min aumentare la temperatura a 200°C per 10 min
- fare riposare il maialino nelle erbe per 20 min
- tagliare a pezzi e impiattare