



Le ricette di Santina

Coscia di maiale al forno

(minimo 4 persone)

Tempo di realizzazione: un bel po'

Ingredienti:

- ❖ coscia di maiale disossata da 2 kg
- ❖ un bicchiere di vino di marsala
- ❖ alloro e rosmarino
- ❖ un cucchiaio di olio di oliva
- ❖ sale

Procuratevi da un macellaio che tratta carne di maiale una coscia con cotenna e fatevela disossare. A seconda dei commensali che prevedete potete richiederne da 2 kg circa a salire considerando che una buona forchetta può mangiarne anche 250 - 300 grammi, peso crudo, sempre che non li appesantite con antipasti e primi piatti. Mettetela per circa 36 ore in un bagno di acqua fredda e sale sino a coprirla totalmente con un rapporto di 1 lt d'acqua e 80 grammi di sale che rimescolerete accuratamente sino a scioglierlo.

Aggiungete un bicchiere di vino di marsala secco per ogni 5 lt di acqua, qualche rametto di alloro e di rosmarino e lasciate il tutto in infusione in un luogo fresco, meglio se in frigorifero. Allo scadere delle 36 ore togliete la coscia dalla salamoia e lasciatela a sgocciolare per circa un'ora dopo di che legatela ben stretta, come fosse un arrosto, con spago da cucina, adagiatela in una teglia a bordi alti, nel cui fondo avrete messo un filo d'olio di oliva o di semi secondo i vostri gusti, e quindi mettete il tutto in forno 180° per all'incirca 40 minuti girandola ogni 20 minuti per favorire la rosolatura da ambedue i lati.

Abbassate quindi la temperatura del forno a circa 150° e cuocete, a seconda della grossezza, da due a quattro ore, sino a cottura quasi ultimata e cioè sino a quando non la sentite morbida pungendola con una forchetta.

Nell'ultima mezz'ora di cottura copritela con carta da forno e stagnola per favorirne la morbidezza.

Quindi estraetela, poggiatela con la stessa teglia di cottura su un carrello (o su un qualsiasi altro ripiano se non disponete di un carrello di servizio) e servitela al taglio secondo richiesta magari con delle patate al forno tagliate a cubetti che avrete cotto in teglia separata. Per bere vi consigliamo un buon Barbera del Monferrato alessandrino.

E' un secondo piatto che noi cuciniamo dall'inizio della nostra attività agrituristica, nel 1995, e pensiamo che anche voi riscuotere un ottimo successo. Se poi non avete troppa voglia di mettervi in cucina o volete gustarla prima di cimentarvi nella cottura potete sempre venire a gustarla da noi.