

Scamerita di maiale al forno



Ingredienti:

1 pezzo intero di circa 1 kg scamerita

4-5 patate

3-4 spicchi d'aglio

sale, salvia, rosmarino, basilico

Incidete la carne con la punta del coltello e " piantate " pezzi di spicchi d'aglio tagliati per lungo. Tritate finemente le erbe, mescolate con sale e con questo miscuglio massaggiate la carne con le mani. Coprite con la pellicola e lasciate riposare nel frigo una notte.

Mettete nella teglia la carne spennellata d'olio e le patate a spicchi grossi condite e massaggiate con olio di oliva.



Coprite la teglia con carta alluminio e poggiate nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta per 10 minuti, poi fiamma media 60 minuti. Togliete la carta alluminio, girate la carne e le patate e proseguite la cottura a fiamma media 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Fatte riposare altri 10 minuti prima di tagliare la carne.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.