



OSTERIA DI BROLIO

RANA PESCATRICE IN PORCHETTA

1 kg filetto di rana pescatrice privato della lisca centrale e della pelle

200 g pancetta tesa a fettine

timo

maggiorana

vino bianco secco

pangrattato

aglio

olio extravergine di oliva

sale

pepe

Pulite accuratamente il filetto di rana pescatrice privandolo della pellicola superficiale che ricopre la polpa.

Dividete i tranci e inciderli per tutta la lunghezza del trancio, in modo di aprirli a farfalla

Tritate le foglie di timo e maggiorana, insieme ad uno spicchio d'aglio, e 4 fette di pancetta, con il composto ottenuto, farcire i filetti di pesce e avvolgerli con le fettine di pancetta rimaste

Mettere i filetti di pesce su una teglia foderata di carta da forno leggermente unta di olio, cospargere il pesce con pan grattato, aggiungere un po' di olio e infornare per 15 minuti a 180 gradi.

PULLED PORK DI SCAMERITA

MARINATURA

2 KG DI SCAMERITA DI MAIALE

2 LITRI DI ACQUA

100 GR DI SALE FINO

FAR MARINARE PER 12 ORE

PREPARARE UN MISTO DI ERBE E SPEZIE: AGLIO, ROSMARINO, TIMO, PEPERONCINO, SALE FINO, ALLORO, PEPE NERO, ZUCCHERO DI CANNA.

PASSATE LE 12 ORE ASCIUGARE LA CARNE E COSPARGERLE CON IL TRITO DI ERBE E SPEZIE CHE ABBIAMO PREPARATO.

COPRIRE CON DELLA STAGNOLA LA CARNE E INFORNARE A 130 GRADI PER 6 ORE.

QUANDO LA CARNE SARÀ COTTA, SFILACCIARE CON UNA FORCHETTA E SERVIRE CON DEL KETCHUP E DELLA SENAPE.