

## Carne dei pastori

### ***Ingredienti***

*Per 4 persone*

- 500g di polpa di maiale
- 350g di pecorino fresco
- 2 cipolle
- 3 spicchi d'aglio
- olio d'oliva
- strutto
- pepe nero
- sale



**Preparazione:** mettete a marinare la polpa di maiale, strofinata con aglio e spolverata di sale e pepe, in olio d'oliva.

Rosolatela, poi nello stesso olio della marinata. Copritela con fettine di pecorino e cipolle cotte in poco strutto.

Fate cuocere nel forno caldo per 5 minuti.