

Cinghiale d'Aspromonte

Ingredienti

Per 4 persone

- una sella di cinghiale
- foglie d'alloro
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- pepe
- sale



Preparazione: fate ammorbidire il cinghiale per una settimana; trascorso questo tempo, privatelo della cotenna, salatelo e spolveratelo di pepe.

Preparate, ora, un trito di prezzemolo, aglio e alloro e cospargete con queste erbe la sella del cinghiale in ogni sua parte, irrorandola con olio, ed infilatela poi nello spiedo.

Durante la cottura continuate a spennellare la carne del cinghiale con il condimento che sarà colato abbondantemente nella leccarda sotto lo spiedo.

Servite con peperoni arrostiti e salse piccanti.