



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Ndocca



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

20 minuti + 4 ore di cottura + 1 notte per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

Ingredienti

- piedini di maiale
- cotiche di maiale
- orecchie di maiale
- costata di maiale
- muso di maiale
- aglio
- peperoncino
- aceto
- alloro
- rosmarino
- sale
- pepe

Preparazione Ndocca

Passo 1.

Tenere per una notte la carne di maiale in acqua fredda, con un cucchiaio di aceto.

Passo 2.

Tagliare in pezzi la carne precedentemente ammollata.

Passo 3.

Mettere la carne in una casseruola, possibilmente di terracotta.

Passo 4.

Aggiungere gli aromi e acqua abbondante.

Passo 5.

Far cuocere per quattro ore circa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)