



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

Carne dei pastori



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

15 minuti + 30 minuti per la marinatura Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 800 gr di carne di maiale
- pecorino tenero
- olio extravergine d'oliva
- strutto
- 1 cipolla
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Carne dei pastori

Passo 1.

Preparate un intingolo con olio, aglio tritato, sale e pepe.

Passo 2.

Fatevi marinare la carne per circa mezz'ora.

Passo 3.

Fate rosolare la carne in padella, aggiungendo l'olio usato per marinarla.

Passo 4.

Mettete la carne in una teglia con sopra delle fette di formaggio e un po' di strutto.

Passo 5.

Completate la cottura in forno per una decina di minuti finchè il formaggio non si sarà sciolto.

Note

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