

Pescino di maiale affogato alle erbette: (Sig.ra Duse Lemetti Ponte di Campia)

Prendere il “pescino” (filetto di maiale) e senza nessun condimento di olio o altro, niente sale e pepe, infornarlo con una pirofila, a temperatura di 180°. Far colorire bene da ogni parte, girando fino a che non abbia assunto il colore dell’arrosto.

Nel frattempo, preparare una marinata di assai olio extravergine, sale, pepe e un gran numero di erbe aromatiche, tagliuzzate finemente: Erba cipollina, peporino, serpillio, dragoncello, poco rosmarino, origano e altro.

A cottura ultimata tagliare a fette il pescino e immergerle nella marinata, dove acquisterà gli insuperabili sapori degli erbi e gustarli il giorno seguente, come piatto freddo. Come contorno, patate lesse, tagliate a pezzetti, rosolate in padella con uno spicchio di aglio.
