

# CANNAMELA

## Maialino da latte al mirto



### Ingredienti

- 1,500kg maialino da latte
- 4 cucchiaini mirto foglie CANNAMELA
- 40g olio extravergine d'oliva
- qb sale



Porzioni  
5 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
5 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
494.4\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Preriscaldare il forno statico a 180°.
- 2 Forare con la punta di un coltello la cotenna in più punti.
- 3 Massaggiare con olio.
- 4 Aromatizzare con il **mirto foglie CANNAMELA**.
- 5 Salare e adagiare la carne sulla griglia del forno ponendo la pelle verso l'alto.
- 6 Trasferire la griglia sulla placca da forno, infornare e cuocere per 60 min.
- 7 Sfornare, girare il pezzo di carne, poi proseguire la cottura per altri 60 min circa.
- 8 Servire il maialino da latte con un contorno di insalata.