

RICETTA DEL GIORNO

Coda in padella

INGREDIENTI: *Coda del maiale, orecchie del maiale, 1 kg di patate, olio extravergine d'oliva, finocchio selvatico, due o tre spicchi d'aglio, sale e pepe.*

PREPARAZIONE: Pulire bene la coda e le orecchie bruciacciando i peli e raschiando la pelle. Immergerle per qualche minuto in acqua bollente e tagliarle in piccoli pezzi. In una padella preparare un soffritto con olio d'oliva e l'aglio, quindi rosolare i pezzi della coda e delle orecchie ed aggiungere patate sbucciate e tagliate a tocchi non molto piccoli. Condire con sale, pepe e finocchio proseguendo la cottura finché le patate non saranno ben rosolate ed insaporite e la coda e le orecchie ben cotte. Servire caldo..