

Capocollo di maiale al forno con patate

INGREDIENTI:

800 gr di capocollo di maiale in un unico pezzo,
7-8 patate medie,
1 bicchiere di vino bianco,
2 bicchieri di acqua,
3 foglie di alloro,
3 rametti di rosmarino,
2 spicchi d'aglio,
sale qb,
pepe qb,
olio qb.

Salare e pepare la carne mettere poco olio in una teglia da forno e rosolare la carne da tutti i lati sul fuoco, aggiungere vino, acqua, l'alloro, il rosmarino, l'aglio e mettere la teglia in forno per 1h e 30' a 180°. Passato il tempo aggiungere le patate a tocchetti (se volete sbollentatele 5' prima di metterle nella teglia) mescolarle un po' e cuocerle fino a doratura. Far intiepidire la carne, affettarla e servirla con le patate.