

# 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.