

Germano reale dei magredi al forno *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Prendere il germano, possibilmente d'allevamento rustico, privarlo delle interiora ed eventuali piumaggi, dopodiché salare e pepare internamente inserendo il mazzetto aromatico, una noce di burro, uno spicchio d'aglio e una fetta d'arancio; lisciare il petto con il lardo per mantenerlo morbido, legarlo inserendo anche un po' di salvia e rosmarino. Mettere il germano nella teglia farlo dorare a fuoco basso nel forno già riscaldato. Aggiungere una spruzzatina di vino bianco, farlo evaporare e lasciarlo cucinare per due ore nel forno a 300°. Innaffiarlo di tanto in tanto con un po' di lardo. Servirlo accompagnato da patatine novelle al forno, guarnito con un mazzetto di erbe aromatiche e delle fette d'arancio, e a piacere un po' di polenta.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Germano reale 1000 grammi

Lardo 100 grammi

Erbe aromatiche

Aglio 1 spicchio

Noci (di burro)

Vino bianco (un terzo di vino bianco)

Olio di semi di girasole

Arance

Sale