COSCIOTTO DI MAIALE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg. di cosciotto di maiale,
- burro,
- salvia,
- rosmarino,
- sale.

Mettere il cosciotto di maiale in una pirofila da forno, salate abbondantemente e cospargete di salvia e rosmarino. Aggiungete mezzo bicchiere di acqua e coprite con un foglio di alluminio. Cuocete in forno a 200° per circa 2 ore. A metà cottura girate il cosciotto e, a fine cottura, togliete il foglio d'alluminio. Fate dorare e servite ben caldo.