

SECONDI PIATTI

Maialino al forno

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Preparare un maialino al forno perfetto non è un gioco da ragazzi, ci vuole tanto amore e tanta attenzione nel prepararlo. Solo quando gli avrete dedicato il tempo necessario per poterlo acconciare bene, allora potrete passare alla sua cottura anch'essa per niente banale!

Ne otterrete dei pezzi di maiale succulenti ma con la cotenna croccante che farà venire l'acquolina in bocca anche al più disappetente tra i vostri amici. Come contorno potrete affiancare una bella insalata fresca mista oppure una bella teglia di patate arrosto, a voi la scelta!

Se amate questo tipo di piatti vi lasciamo altre idee per realizzare ricette di secondi di carne:

[spezzatino di manzo](#)

manzo all'arancia piccante
stufato di manzo con mele

INGREDIENTI

MAIALINO 2 kg

SALE

PEPE

SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tavola

STRUTTO

PER CONTORNO

POMODORI 2

INSALATA cespo - 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per ottenere un maialino al forno perfetto dovrete trasferire i pezzi di carne, nel nostro caso il carrè e la spalla, in una teglia da forno, con la cotenna rivolta verso l'alto, questo servirà a proteggere la cottura.



2 Ungeteli bene con dello strutto e conditeli con il sale (abbondante), i semi di finocchio e del pepe nero macinato.





- 3 Trasferite la teglia in forno e cuocete a 180°C per circa 90 minuti, facendo attenzione a non bruciare troppo la cotenna, in tal caso abbassate il forno di 10-15°C e terminate la cottura.



- 4 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate, spennellate la cotenna con lo strutto, in modo tale da renderla croccante e saporita.

Trasferite nuovamente in forno alla massima potenza per altri 5-10 minuti.



- 5 Gli ultimi minuti di cottura hanno reso croccante al punto giusto la cotenna del nostro maialino.



- 6 Servitelo, accompagnato semplicemente con dell' insalata mista condita con olio

extravergine d'oliva, sale e una macinata di pepe nero.



CONSIGLIO

Posso preparare questo maialino in anticipo?

Certo che si! Questa è una di quelle ricette furbissime che potete realizzare con largo anticipo e ripassare in forno per rigenerarlo all'ultimo.

Che contorno ci sta bene con il maialino arrosto?

Beh il maialino arrosto sta benissimo con le patate ma qualsiasi tipo di verdura lo accompagna alla perfezione!

Se invece vuoi completare il piatto per farlo diventare un piatto unico, potrai aggiungere semplicemente della polenta.

Se non trovo i pezzi di maialino posso realizzare allo stesso modo uno stinco o altri pezzi di maiale come le costine?

Sicuramente potrai utilizzare questa ricetta per preparare diversi tagli di maiale, l'importante è che abbiano un po' di cotenna che proteggerà la polpa dall'asciugarsi troppo.

La temperatura del forno s'intende a forno statico o ventilato?

In questo caso il forno era statico, se avessi la possibilità di utilizzarlo solo ventilato abbi cura di abbassare la temperatura di una decina di gradi.

Perchè si unge la cotenna con del burro? Nel caso con cosa lo posso sostituire?

L'utilizzo del burro ha come unico scopo quello di rendere la cotenna ancora più croccante e gradevole da mangiare. Se per una questione di intolleranza ai latticini preferisci non usare il burro, lo puoi sostituire tranquillamente con dello strutto, il risultato sarà esattamente lo stesso.