

SECONDI PIATTI

Barbecue di maiale

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 900 g di filetto di maiale
- 225 g di salsa di Hoi Sin
- 2 cucchiaini di brandy o vino di riso Shao Hsing
- 1 cucchiaino di olio di sesamo
- 3 cucchiaini di miele.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il maiale in strisce di circa 20cmx4cm. Marinare con la salsa Hoi Sin, il vino e l'olio di sesamo in un piatto non profondo con coperchio per almeno 12 ore. Facoltativo: un po' di colorante rosso.

Mettere una teglia riempita con circa 3 tazze di acqua bollente sul fondo di un forno scaldato a 220°. Prendere le strisce di maiale e scolarle dalla marinatura che va conservata. Disporre la carne stesaa su di una griglia e cuocere mettendolo sul ripiano più alto del forno per 15/20 minuti, lasciando che il liquido goccioli nella teglia con l'acqua. Ungere con la marinatura, ridurre la temperatura del forno a 180°C e continuare ad

arrostitire per ulteriori 20/25 minuti.

Rimuovere la carne dal forno e spennellare con il miele (allungato con un po' d'acqua); quindi rimettere la carne nel forno e cuocere per altri 4/5 minuti per rendere croccante la parte esterna e dare una doratura.

Quando la carne si è un po' raffreddata, affettarla appena prima di servire; questo preserverà il sapore e la consistenza. Portare la marinatura insieme con il liquido sgocciolato nella teglia a ebollizione; far sobbollire per qualche minuto e filtrare in un bricco per servirla con la carne. Per persone in buono stato di salute servire con salsa chili invece che con questa salsa.