

SECONDI PIATTI

Bocconcini di maiale piccante

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



I bocconcini di maiale piccante: un piatto adatto ai palati forti! La marcia in più è data sia dai peperoncini che dallo zenzero che, con le sue note agrumate, enfatizza la piccantezza. I bocconcini di maiale piccanti sono un piatto veramente veloce da realizzare, in poco tempo potrete servire un piatto colorato e gustoso!

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO di maiale - 800 gr

LIME succo - 5

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 3

PEPERONI FRIGGITELLI 5

ZENZERO 3 cm

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il maiale in bocconcini e mettetelo a marinare con del succo di lime, un pezzetto di zenzero affettato e 3 peperoncini piccante; lasciatelo marinare coperto per almeno 2 ore.



- 2 Fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella di ferro con due peperoncini molto piccanti e un paio di spicchi d'aglio in camicia.



- 3 Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite i bocconcini di carne prelevati dalla marinata e fateli rosolare a fuoco vivace.



4 Potrete spegnere il fuoco quando la carne sarà ben arrostita.



5 Lavate i friggirelli ed affettateli lasciando i semi ed uniteli alla padella con la carne a fuoco spento: dovranno semplicemente intiepidirsi.



- 6 Servite immediatamente il maiale nappandolo con il fondo di cottura e salando adeguatamente.



NOTE

La carne di maiale ha un sapore accentuato e caratteristico, ed ha un grasso che possiede un gusto ed un'aroma gradevole e una consistenza molto morbida. La carne di maiale non è semplicissima da cuocere e richiede un po' di "allenamento". I tagli magri vi possono trarre in inganno per quanto riguarda la cottura. Se cuocete un taglio magro tenendo conto dei tempi di cottura di una carne di vitello ad esempio, quasi sicuramente otterrete una carne stopposa. Fate quindi attenzione a non esagerare, soprattutto con tagli come la lonza o l'arista che non consentono margini di errori: pochi minuti il confine tra un arrosto morbido e succoso ed un arrosto quasi immangiabile. Se invece vi trovate di fronte ad un taglio più grasso potete tranquillamente scegliere una cottura in umido o in stufato, cotture che prevedono tempi lunghi o addirittura lunghissimi, basti pensare al ragù napoletano per esempio