

SECONDI PIATTI

Maiale arrosto boemo

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

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



INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 1 kg
PANCETTA FRESCA 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO 4
CUMINO 1 cucchiaio da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 La carne, salata da tutte le parti, si sfrega con aglio macinato e si insaporisce

abbondantemente con cumino. Si mette in una teglia da forno e si fa dapprima colorire in forno caldo, poi si bagna con acqua calda o brodo e si fa brasare, coperta, fino a cottura quasi ultimata. Durante questo tempo la rivoltiamo più volte, sempre aggiungendo acqua tiepida.

Quando la carne è quasi cotta, si toglie il coperchio della casseruola e si continua ad arrostitire finché l'arrosto prende un bel colore dorato. Se insieme abbiamo arrostito anche un pezzo di pancetta cruda, la si toglie, si taglia a cubetti e si rimette in forno finché sono croccanti.