

ANTIPASTI E SNACK

## Maiale arrosto Xa Xiu

LUOGO: *Asia / Cambogia*

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



### INGREDIENTI

½ kg di lombata di maiale tenera od un pezzo di carne più grasso  
2 spicchi d'aglio tritati  
2 cucchiaini di salsa di soia  
1 ½ cucchiaino di zucchero  
¼ cucchiaino di sale  
¼ cucchiaino di pepe nero  
½ cucchiaino di spezie miste  
qualche goccia di colorante alimentare rosso (facoltativo)  
3 cucchiaini di olio

### PREPARAZIONE

- 1 Condire la carne di maiale con aglio e sale e metterla da parte. In una grossa ciotola miscelare la salsa di soia, lo zucchero, il pepe nero, le spezie miste e il colorante

alimentare rosso. Miscelare bene.

Marinare il maiale con questo preparato di spezie e lasciarlo riposare per almeno 4 ore o per tutta la notte.

Scaldare una padella antiaderente a temperatura medio alta.

Quando la padella è calda metterci il maiale marinato e fategli prendere colore.

Si può terminare la cottura in forno, mettere la carne dorata in una teglia e farla arrostita a 180°C per circa 1 ora. Oppure abbassate la temperatura al minimo e arrostita lentamente la carne mentre cuoce in padella.

**2** Servire la carne calda o tiepida.

### NOTE

Il maiale dolce arrostito con spezie è molto popolare in Kampuchea Krom dove viene utilizzato sia come antipasto che per i panini che per le zuppe ed in molti altri modi. Solitamente viene preparato con la lombata di maiale tenera.