

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 arrostire a 180°C per circa 1 ora. Oppure abbassate la temperatura al minimo e arrostire lentamente la carne mentre cuoce in padella.

2 Servire la carne calda o tiepida.

NOTE

Il maiale dolce arrosto 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.