

SECONDI PIATTI

Maiale freddo all'aglio

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

700 g di carne di maiale grassa con pelle
4 spicchi di aglio tritato
1 cucchiaino di cognac
pepe a piacere
un cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola di acqua bollente mettere tutto il pezzo intero di carne, bollire a fuoco vivace per venti minuti, tirar fuori la carne, farla raffreddare ed asciugarla, metterla in frigo per un'ora o un ora e mazza, tirarla fuori e tagliarla a fette molto sottili e larghe. Fare una salsa con cognac, sale, aglio, spalmarla su ogni fetta, lasciar marinare per due ore e servire.