

SECONDI PIATTI

Maialino da latte arrosto

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

1 maialino da latte
283 cucchiari di panna acida
lardo

PREPARAZIONE

1 Il maialino da latte viene arrostito intero o può essere tagliato a metà. Quando il maialino è arrostito intero, è necessario tagliare la colonna vertebrale dall'interno nel punto in cui diventa più carnosa, aggiungere il sale e stenderlo su di una teglia con il dorso verso l'alto. Ricoprite il maialino con la panna acida, versateci sopra del burro fuso e ½ tazza d'acqua nella teglia e mettetelo in forno per 1 - 1 ½ ore.

Se volete ottenere una crosta dorata esternamente, bagnate di tanto in tanto il maialino, mentre cuoce, con il grasso sciolto.

Per prevenire che gli si brucino le orecchie, ricopritele con una pastella per 30-40 minuti, poi toglietela per far arrostire anche le orecchie.

Mettete delle patate sbucciate all'interno del maialino, così da mantenerne la forma.

Se il maialino non viene arrostito intero, tagliatelo a metà per la spina dorsale, cospargete e frizionatelo di sale, ricopritelo con la panna acida e arrostitelo, bagnandolo di tanto in tanto con del grasso fuso. Servite il maialino arrostito con del rafano.

Può anche essere servito caldo come un piatto festivo.

Piatto tradizionale

NOTE