

SECONDI PIATTI

## Porcellino arrosto

LUOGO: Europa / Spagna

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



### INGREDIENTI

- 1 porcellino da latte di 3 kg circa
- 100 g di burro
- ½ bicchiere di olio
- 2 carote
- 1 cipolla
- carta argentata
- sale
- pepe

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a temperatura molto alta. Salate e pepate il porcellino dentro e fuori. Avvolgete le orecchie con la carta argentata. Mettete il porcellino sulla placca del forno. Bagnatelo con l'olio e aggiungete il burro a pezzi. Cuocetelo, spennellando spesso con il grasso di cottura. Raschiate le carote e pelate la cipolla. Tagliatele a grossi pezzi. Cinque minuti prima della fine della cottura aggiungete al porcellino le carote e la cipolla. A cottura ultimata toglietelo dal forno, liberate le orecchie dalla carta.

Scaldare a fuoco vivo la placca con il grasso di cottura, le carote e la cipolla. Quando il tutto comincerà a soffriggere, sgrassate e aggiungete immediatamente ½ litro d'acqua. Fate addensare un poco e colate con un passino fino. Verificate il sale e servite il porcellino con la salsa.