

SECONDI PIATTI

# Maialino arrosto con patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **120 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

MAIALINO 2 kg

PATATE 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 2 spicchi

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SEMI DI FINOCCHIO 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

Quando si ha la fortuna di trovare un bel maialino dal macellaio, scatta immediata la ricetta: maialino arrosto con patate!

Credo che sia uno dei modi più semplici per preparare un bel pezzo di maiale, ovvero al forno con un bel contorno di patate....ma per realizzarlo alla perfezione bisogna usare alcuni accorgimenti.

Guardate il video di Luca e otterrete un maialino arrosto perfetto, con la cotenna croccante e succulento all'interno con un contorno di patate al forno perfette!

# PREPARAZIONE

- 1 Trasferite i pezzi di maialino in una teglia unta d'olio extravergine d'oliva con la cotenna rivolta verso l'alto.

Praticate delle incisioni nella cotenna usando un coltello affilato e ungete la superficie con altro olio extravergine.





2 Infornate subito il maialino, anche a forno spento e portate la temperatura a 160°C, il maialino dovrà cuocere a questa temperatura per un'ora e un quarto.





**3** Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi piuttosto grossi dato che avranno una cottura piuttosto prolungata.

Aggiungetele in teglia insieme al maialino e conditele con l'olio. Salate e pepate sia le patate che il maialino dopo averlo girato sull'altro lato.

Unite in teglia anche gli spicchi d'aglio lasciati in camicia e qualche seme di finocchio.







- 4 Infornate nuovamente il tutto per circa 30 minuti, quindi rigirate il maialino nuovamente e lasciate che la cotenna diventi croccante. Dovrete lasciare il tutto in forno per altri 20 minuti circa alzando al massimo la temperatura del forno negli ultimi 5 minuti.





**5** Ora il maialino è pronto per essere servito con la sua cotenna croccante, con la carne succulenta e con il contorno di patate arrostite alla perfezione.

