

SECONDI PIATTI

Prosciutto di maialino arrosto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [110 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: *8 ORE DI RAFFREDDAMENTO DEL PROSCIUTTO*



Il **prosciutto di maiale arrosto** è proprio ciò che vi serve se volete stupire i vostri amici in una cena informale presentando un pezzo forte da urlo!

La coscia di maialino viene dapprima bollita e poi aromatizzata e ripassata in forno, il risultato? Una carne succulenta all'interno, morbida come il burro e con la cotenna croccante fuori.

Come aromatizzarla? Sta a voi scegliere gli aromi che preferite, Luca in questo video vi dà la sua ricetta ma potrete personalizzarla come più vi piace.

INGREDIENTI

- COSCIA DI MAIALE di maialino - 1
- ANICE STELLATO 2
- ZENZERO 3 fette
- SALE GROSSO 1 cucchiaio da tavola
- JERK GIAMAICANO PER CARNE 3
cucchiari da tè
- SALE 2 cucchiari da tè
- MIELE 2 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare il prosciutto di mailino arrosto, riempite una pentola d'acqua, aggiungete l'anice stellato, lo zenzero tagliato a fette ed il sale grosso.

Immergetevi la coscia di maialino ed accendete il fuoco.

Lasciate cuocere per circa 25 minuti dopo il bollore.

Una volta cotto, lasciatelo freddare nella sua acqua di cottura per diverse ore. Noi ve lo abbiamo lasciato per una notte intera.





2 Riprendete la coscia, asciugatela molto bene e incidete la cotenna con dei tagli diagonali prima in un senso e poi nell'altro. Condite il tutto con il Jerk giamaicano ed il sale ma potrete scegliere il condimento che preferite.





- 3 Ponete il pezzo di maiale su di una griglia posta a sua volta su di una teglia rivestita di carta forno, salatelo generosamente in superficie ed infornate a 180°C per circa 1 ora e 15 minuti in forno statico.





- 4 A questo punto, estraetelo dal forno e irroratelo con il miele insistendo sulle incisioni nella cotenna ed infornate nuovamente a 250°C per circa 10 minuti o fino a che la cotenna non risulti bella gonfia e croccante.





5 A questo punto non vi resta che servire il prosciutto in tavola.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Il prosciutto di maiale arrosto è un secondo piatto che ricorda molto i pranzi americani dove tutta la famiglia si riunisce per celebrare qualcosa di importante!

Non ho lo zenzero fresco posso utilizzare quello in polvere?

Sì puoi, oppure puoi anche mettere delle fette di limone.

Posso conservare il prosciutto?

In frigorifero, in un contenitore ermetico si può conservare per un paio di giorni.

Mi è avanzato un bel pezzo, cosa posso farci?

Puoi sfilacciarlo e aggiungerlo all'insalata come si fa per l'insalata di pollo.

Posso sostituire questo taglio con un altro?

Potresti provare con la pancetta fresca ma molto meglio la coscia per questo tipo di ricetta!

Mi è piaciuta questa ricetta, altre versioni ne esistono?

Fantastica è la ricetta del [prosciutto di maiale glassato](#) e se te ne avanza puoi fare il [maiale sfilacciato](#)

Che contorno potrei preparare per completare il menù?

La morte sua sono le [patate al forno](#).