

SECONDI PIATTI

Prosciutto di maialino arrosto

di: *Cookaround*

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 maialino 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