

SECONDI PIATTI

Arrosto di maiale boemo

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

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



INGREDIENTI

1 kg di carne di maiale
300 g di pancetta di maiale
sale
4 spicchi d'aglio
cumino.

PREPARAZIONE

- 1 La carne, salata da tutte le parti, si sfrega con aglio macinato e si insaporisce abbondantemente con cumino. Si mette in una teglia da forno e si fa dapprima colorire in forno caldo, poi si bagna con acqua calda o brodo e si fa brasare, coperta, fino a cottura quasi ultimata. Durante questo tempo la rivoltiamo più volte, sempre aggiungendo acqua tiepida. Quando la carne è quasi cotta, si toglie il coperchio della cassruola e si continua ad arrostitore finché l'arrosto prende un bel colore dorato. Se insieme abbiamo arrostito anche un pezzo di pancetta cruda, la si toglie, si taglia a cubetti e si rimette in forno finché sono croccanti.