

SECONDI PIATTI

Maiale arrosto in stile cinese

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- 1 kg circa di filetto di maiale
- 1 cucchiaio di sherry
- 2 cucchiaini di sale
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- ½ cucchiaino di cannella in polvere.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pezzo di maiale nel senso della lunghezza. In una ciotola mescolate sherry, sale, zucchero, salsa di soia e cannella e con questa salsetta strofinate accuratamente tutta la carne, che poi metterete ben coperta a riposare per 1 ora e ½ in un luogo fresco. Fatela sgocciolare e arrostitela in forno moderato (180° circa) per 1 ora o più, finché è ben cotta e tenera. Servite caldo o freddo a piacere, potete usare questo arrosto, tagliato a pezzetti o bastoncini, nelle ricette che richiedono carne di maiale cotta.