

SECONDI PIATTI

# Maialino da latte arrosto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bielorussia*

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



## INGREDIENTI

1 maialino da latte  
283 cucchiari di panna acida  
lardo

## PREPARAZIONE

- 1 Il maialino da latte viene arrostito intero o può essere tagliato a metà. Quando il maialino è arrostito intero, è necessario tagliare la colonna vertebrale dall'interno nel punto in cui diventa più carnosa, aggiungere il sale e stenderlo su di una teglia con il dorso verso l'alto. Ricoprite il maialino con la panna acida, versateci sopra del burro fuso e ½ tazza d'acqua nella teglia e mettetelo in forno per 1 - 1 ½ ore.  
Se volete ottenere una crosta dorata esternamente, bagnate di tanto in tanto il maialino, mentre cuoce, con il grasso sciolto.

Per prevenire che gli si brucino le orecchie, ricopritele con una pastella per 30-40 minuti, poi toglietela per far arrostitire anche le orecchie.

Mettete delle patate sbucciate all'interno del maialino, così da mantenerne la forma.

Se il maialino non viene arrostito intero, tagliatelo a metà per la spina dorsale, cospargete e frizionatelo di sale, ricopritelo con la panna acida e arrostitelo, bagnandolo di tanto in tanto con del grasso fuso. Servite il maialino arrostito con del rafano.

Può anche essere servito caldo come un piatto festivo.

NOTE