

SECONDI PIATTI

Maialino nello slow cooker

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [540 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Io mi sono sempre chiesto come si facesse a rendere un pezzo di carne così morbido da farlo sciogliere letteralmente in bocca, ora ho trovato il modo! Ho cotto una spalla di maialino nello slow cooker per 9 ore, poi l'ho passato in forno per rendere la cotenna croccante ed il gioco è fatto!! Guardate un po' come è stato facile!

INGREDIENTI

SPALLA DI MAIALINO 1
CAROTE 3
SEDANO coste - 3
CIPOLLE 1
BRODO VEGETALE 5 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PER ACCOMPAGNARE

RUCOLA
FINOCCHI
POMODORI PICCADILLY
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nel contenitore dello slow cooker le carote, il sedano e la cipolla pulite e tagliate grossolanamente.



- 2 Condite le verdure con un bel giro d'olio extravergine d'oliva ed il sale.





- 3 Disponete la spalla di maialino sopra le verdure e versatevi il brodo vegetale; azionate lo slow cooker a temperatura bassa e lasciate cuocere il maialino per 8-9 ore.





- 4 A questo punto, trasferite la carne in una teglia, conditela con il sale da entrambi le parti e infornate a 220-220°C per circa 20 minuti, il tempo necessario per far diventare croccante la cotenna.



- 5 Nel frattempo preparate il contorno: versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, trasferitevi i pomodori tagliati a metà e lasciateli rosolare da entrambi i lati.



- 6 Condite con il sale e un pizzico di pepe e lasciateli cuocere ancora senza girarli per qualche minuto, finchè non saranno caramellati.



7 A questo punto riunite in un'insalatiera la rucola e il finocchio lavato e tagliato a listarelle. Condite il tutto con olio e sale.

Servite il maialino a fettine, accompagnandolo con i pomodori e l'insalata di finocchi e rucola.

