

Maialino al forno con patate

Procedimento

Per il maialino

1. Pestare l'aglio con il pepe, il sale e l'olio. Tritare finemente il rosmarino ed unirlo al composto.
2. Cospargere il maialino con il composto e massaggiarlo accuratamente affinché la carne si insaporisca.
3. Disporre la carne su una teglia ed infornarla a 230 °C per circa 120-150'.
4. Quando la carne ha raggiunto una buona doratura, bagnarla con vino bianco secco e continuare la cottura a coprendo la preparazione con carta alluminio.
5. A fine cottura la cotenna dovrà risultare croccante e la carne morbida.

Per le patate al forno

1. Mondare e sbucciare le patate, quindi tagliarli a cubetti.
2. Sbianchire le patate in acqua bollente per circa 2'.
3. Disporre le patate in una teglia ed aggiungere il rosmarino, l'aglio in camicia e le foglie di salvia.
4. Condire con olio e sale ed infornare a 180 °C per circa 30'.

Consigli & curiosità

- a) Il maialino può essere anche tagliato in piccoli pezzi.
- b) La sbianchitura delle patate serve ad eliminare parte dell'amido dalle patate e a facilitare la cottura in forno.
- c) Il più famoso tra i maialini al forno è il famoso maialino sardo. Nella vera ricetta del maialino sardo si usa il mirto (liquore) al posto del vino bianco e le foglie di mirto da aggiungere alle altre erbe.
- d) Le carni suine sono piuttosto magre, infatti hanno una grana finissima, una tessitura molto compatta e una consistenza pastosa.

Ricetta fornita dal ristorante "Burro & sugo" Roma