

Maialetto Sardo allo Spiedo

Per gli amanti del maialetto arrosto eccovi alcune indicazioni per aiutarvi nella preparazione di un ottimo arrosto:

Il maialetto non deve pesare più di 6/7 kg al massimo.

Infilzate metà maialetto nello spiedo dalla coscia verso la bocca facendolo uscire e rientrare 1\2 volte dalla cotenna, assicuratevi che il maialetto sia ben saldo sullo spiedo.

Accendete il fuoco e fate in modo che sia "vivace" ma non eccessivamente, se no l'arrosto brucerà. Superata la mezza cottura potrete cominciare a tener il fuoco più basso.

Posizionate il girarrosto a circa 30\40 cm dal fuoco e lasciarlo girare fino a completare la cottura (circa 2 ore).

Quando il maialetto comincerà ad avere un bel colore bruno\dorato cospargere di sale la parte interna ed esterna.

CONSIGLIO: per una cottura omogenea dell'arrosto si consiglia di tenere il fuoco davanti a tutta la lunghezza dell'arrosto non solo centralmente.

