

551. MAIALE ARROSTITO NEL LATTE

Prendete un pezzo di maiale nella lombata del peso di grammi 500 circa, salatelo e mettetelo in cazzaruola con decilitri 21/2 di latte. Copritelo e fatelo bollire adagio, finché il latte sarà consumato; allora aumentate il fuoco per rosolarlo e, ottenuto questo, scolate via il grasso e levate il pezzo della carne per aggiungere in quei rimasugli di latte coagulato un gocciolo di latte fresco. Mescolate, fategli alzare il bollore e servitevene per ispalmare delle fettine di pane, appena arrostate, onde servirle per contorno al maiale quando lo manderete caldo in tavola.

Tre decilitri di latte in tutto potranno bastare. Cucinato così il maiale riesce di gusto delicato e non istucca.