

MINI-PIG ALLO SPIEDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mini-pig (maiale magro di piccolissime dimensioni),
- olio,
- sale,
- pepe,
- cipolla,
- un bicchiere di cognac,
- aglio,
- alloro.

Il mini-pig che userete sarà di proporzioni molto ridotte, al massimo di dieci chili in tutto.

Conditelo all'interno con olio, sale, pepe, soffregatelo di cipolla, versate sempre all'interno del maialino un buon bicchiere di cognac.

Legate poi il maialino in modo che le zampe siano avvicinate al corpo, usando uno spago da cucina resistente.

Ungete anche all'esterno il maialino con buon olio, poi infilatelo sullo spiedo.

In una tazza versate olio, sale e pepe, battendo bene questo miscuglio.

Unite nel miscuglio una testa di aglio ben tritata e qualche foglia di alloro pure tritata.

Su un grande spiedo iniziate la rosolatura del maialino e ungetelo in continuazione usando una piuma o un pennellino: la cottura richiederà almeno 2 ore.