



*Arrosto di maiale
cotto nel vino
ovvero
«Porcellum
oenococtum»
di Apicio*

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di maiale
5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
3 cucchiaini di colatura di alici
(sostitutiva del garum)
1/2 litro di vino rosso
1/4 litro d'acqua
1 porro
coriandolo tritato
1/4 di cucchiaino di pepe tritato
1/2 cucchiaino di cumino tritato
sedano tritato
foglie di sedano tritate
origano
1 cipolla tritata finemente e soffritta
(in sostituzione dell'assafetida
nella ricetta originale)
2 cucchiaini di salsa di soia
(altro sostituto moderno del garum)
1 cucchiaio di marsala

Preparazione:

Fai rosolare in 2 cucchiaini d'olio l'arrosto su ogni lato. Disponi, quindi, l'arrosto in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio, la colatura o salsa di pesce, il vino, l'acqua, il porro, il coriandolo e cuocilo in forno a 180o C per un'ora e mezza circa.

Nel frattempo mescola a parte la salsa di soia e il marsala con pepe, cumino, sedano e foglie di sedano tritati, origano, la cipolla tritata e soffritta.

Dopo un'ora e mezza di cottura, versa sopra la carne il composto ottenuto e lascia cuocere in forno per altri 30 minuti.

Una volta completata la cottura, con l'aiuto di mamma o papà, taglia l'arrosto di maiale a fette e servirlo sul piatto di portata bagnandolo con il sugo di cottura.

Sarà talmente buono da leccarsi i baffi!