

Maiale alla birra con mele e patate

Questa è una delle ricette di carne che ho trovato più gustose del libro "Kitchen" di Nigella Lawson; si realizza con qualsiasi taglio di carne di maiale che sia adatto ad una cottura lenta in forno. In ho usato un pezzo di spalla da circa 1Kg, ma nella ricetta originale si utilizzano le nocche o le zampe di maiale. Potete farvi pulire la carne dal macellaio rimuovendo la cotenna, oppure lasciarla, se volete una crosta croccante da sgranocchiare.

La cottura prolungata rende la carne molto tenera e succosa, ed a fine cottura si può servire sia a fette che, forse meglio ancora, sfilacciata con due forchette, magari per fare da ripieno ad un panino gourmet !



Ingredienti per 4 persone:

- 1 pezzo di spalla di maiale non troppo magro, del peso di circa 1 Kg
- 3 cipolle rosse medie (oppure 2 grosse)
- 4 patate
- 2 mele
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- sale grosso e fino
- 500 ml di birra ambrata o chiara
- un cucchiaio di farina, se necessaria, per fare addensare la salsa gravy
- 300 ml di acqua bollente

Sbucciare le cipolle e tagliarle a rondelle piuttosto spesse,

con cui creare, sul fondo di una teglia da forno in alluminio, una sorta di "letto" dove adagiare il pezzo di carne di maiale.

In una ciotolina unire un cucchiaino di sale grosso, un cucchiaino di sale fino, 2 spicchi d'aglio tritati o schiacciati e un cucchiaino di semi di cumino.



Mescolare bene e versare sulla carne, che nel frattempo sarà stata adagiata sulle cipolle.



Massaggiare uniformemente la carne spargendo il trito su tutta la superficie.

Portare il forno a 220° (statico) ed infornare per 30 minuti. Nel frattempo sbucciare le patate e tagliarle in 4 spicchi lunghi, lavare le mele e privarle del torsolo (ma mantenere la buccia) e tagliarle in 8 spicchi ciascuna.

Trascorsa la mezz'ora di cottura portare il forno a 170°, estrarre la teglia dal forno e versare le mele e le patate tutto intorno, poi bagnare la carne con 250ml di birra.



Infernare nuovamente e cuocere per 2 ore, bagnando la carne con la birra residua nella teglia ogni mezz'ora circa. Trascorse le 2 ore, riportare il forno a 220°, versare gli altri 250ml di birra sulla carne e terminare la cottura per altri 30 minuti.



Estrarre la teglia dal forno e trasferire la carne su un vassoio da portata, accompagnando con le mele e le patate (fare attenzione a non romperle), poi trasferire la teglia sul fuoco a fiamma alta.



Mescolare bene ed aggiungere circa 300ml di acqua bollente, cercando con un cucchiaio di legno di deglassare il fondo della teglia in modo uniforme. Salare a piacere. Unire eventualmente un paio di cucchiai di farina per fare addensare la salsa più velocemente. Alla fine, se si preferisce, frullare il tutto con un frullatore ad immersione, oppure

filtrare per rimuovere i residui di cipolla e gli eventuali grumi di farina.

Trasferire la salsa gravy in una salsiera e servire insieme alla carne, che può essere tagliata a fette oppure sfilacciata con 2 forchette.