



PORCELLINO AL FORNO

(con mela)



Questo è il famoso porcellino da latte cotto con la tradizionale mela in bocca, proprio come veniva imbandito per i grandi banchetti di una volta, tanto tempo fa.

Non è, in fondo, molto difficile da preparare e oggi lo si può fare anche in una comune cucina borghese, come la vostra. La cosa più importante è riuscire prima di tutto a procacciarsi un maialino abbastanza piccolo da stare nel forno che avete. Chiedete al vostro macellaio di fiducia che ve ne procuri uno. Se non avete un buon macellaio sottomano, cercatene uno qualsiasi e provate a far amicizia con lui nel modo che a voi sembrerà più congeniale. Poi chiedetegli del porcellino.

Se saprete giocare bene le vostre carte, ve ne procurerà uno, già spelato, pulito e vuotato di ogni interiora. Cercate allora tra le vostre pentole e i vostri tegami una teglia abbastanza larga da contenere il maialino. Controllate inoltre che entri comodamente nel vostro forno.

Strofinare per bene con sale la cavità interna dell'animaletto e riempitela con un ripieno fatto mescolando insieme 5 (cinque) tazze di carne macinata, 1 (una) tazza abbondante di prosciutto cotto tagliato fino oppure di pancetta a dadini, 5 (cinque) fette di pane prima imbevute nel latte e poi strizzate per bene, 2 (due) cipolle tagliate molto fini, 2 (due) mele tagliate a

dadini piccoli (senza torsolo, però), 3 (tre) cucchiaini di aceto aromatizzato o succo di limone e 3 (tre) uova intere sbattute insieme a un cucchiaino di coriandolo e mezzo cucchiaino di chiodi di garofano (in polvere se possibile), un poco di sale e pepe. Richiudete la pancia del maialino con degli spiedini di legno, se vi riesce, più che altro per un effetto estetico. Se è troppo difficile, lasciate stare..

Piegare in avanti le zampine anteriori e in dietro quelle posteriori e fissarle con altri spiedini. Spalmare abbondantemente tutta la superficie del povero porcellino con del burro, spargervi un pizzico di sale e avvolgerlo tutto quanto per bene in carta stagnola o in carta da forno, facendo anche un doppio strato. Mettere in una teglia con almeno due o tre dita d'acqua e far cuocere a forno caldo, **ma non al massimo**, per almeno due ore e mezzo.

Dopo di che, togliere la carta, mettere una mela verde, oppure un'arancia (sbucciata oppure no) nella bocca, alzare la temperatura del forno e continuare a cuocere finché la pelle sia ben dorata e croccante, cospargendolo di tanto in tanto con il burro e il grasso ormai fuso che si sono raccolti sul fondo della teglia.

Decorare il miserello ormai cotto con fette di ananas fresco e servire con patate arrosto, con zucca al forno o con altra verdura di contorno.

Farà un figurone alla vostra tavola. Non preoccupatevi se è un po' ostico da tagliare in piccoli pezzi. Potete sempre fare come i vecchi re longobardi, che a quanto pare lo smembravano direttamente con le mani. E' persino più divertente. Poi lavatevi.

