



Maialino Arrosto, consigliato da: [www.nostalgiasardegna.com](http://www.nostalgiasardegna.com)

Il tradizionale Maialino alla Ogliastrina.

Ingredienti:

- 1 Maialino
- 1 spiedo, preferibilmente elettrico
- legna da ardere
- sale

Preparazione:

- Accendere un bel fuoco come si vede nelle foto;
- infilzate il maialino allo spiedo bloccandolo bene con piccoli rami appuntiti;
- azionare il girarrosto elettrico o, procedere manualmente di continuo a girare lo spiedo;
- la cottura deve avvenire lentamente, per un paio di ore a seconda del peso del maialino;
- non cuocere "alla brace" o "alla fiamma", non accostare troppo e tenere il fuoco sempre vivo;
- non salare durante la cottura;
- a cottura quasi ultimata (una bella crosticina croccante farà da spia) salare abbondantemente e far scivolare a terra il sale eccedente mentre si gira ancora lo spiedo;
- preparare intanto delle fette di pane dove adagerete il maialino per razionarlo e, servirlo ben caldo;
- è di rigore mangiarlo con le mani, e va accompagnato con un buon bicchiere di vino Cannonau.

