

SECONDI DI CARNE

Maiale alla polinesiana

Origine: Polinesia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Spalla di maiale	1000 g
Noci del Brasile	6
Semi di coriandoli	1 cucchiaino
Aglione	2 spicchi
Cipolla	1
Succo di limone	2 cucchiari
Zucchero di canna	1 cucchiaio
Salsa di soia	4 cucchiari
Pepe nero in grani	1 cucchiaio
Peperoncino	1 pizzico
Olio d'oliva	1 cucchiaio

■ Preparazione

- 1 La spalla di maiale deve essere magra e disossata, mentre le noci del Brasile sgusciate. Tagliate la carne in trentadue cubetti di 2,5 cm di lato. Tritate le noci del Brasile.
- 2 Pelate l'aglio e la cipolla. Tritate l'aglio e affettate la cipolla. Mescolate tutti gli ingredienti, a eccezione dell'olio, in una grande ciotola.
- 3 Aggiungete i pezzetti di carne, mescolate bene e lasciate marinare per almeno due ore, rigirando ogni tanto. Accendete il grill del forno. Infilate otto pezzetti di carne su ognuno dei quattro spiedini.
- 4 Ungete la griglia del forno con olio e posatevi gli spiedini. Infornate a mezza altezza e fate grigliare per quindici minuti, rigirando a più riprese.
- 5 A fine cottura, avvicinate la griglia alla fonte di calore. Quando gli spiedini sono ben arrostiti, serviteli accompagnati da insalata verde con avocado condita con succo di limone.

6

In mancanza delle noci del Brasile, utilizzate gherigli di noci oppure un cucchiaino di mandorle in polvere.