



IL MAIALINO ARROSTO

Sulle tavole della maggior parte della popolazione di origine longobarda, il piatto considerato una vera prelibatezza, di cui non si poteva fare a meno nelle occasioni di festa, era il maialino arrosto. Il medico-gastronomo Antimo si sofferma sui modi migliori per preparare questo tipo di carne.

Egli si raccomanda di privilegiare sempre i maialini da latte, in quanto particolarmente adatti per essere lessati o cotti in brodo, anche se la preparazione migliore rimane quella arrosto in forno, a patto che il fuoco non sia troppo forte e non lo si faccia bruciare.

Antimo consiglia di fare cuocere il maialino quasi al vapore, per poi intingerlo nella salsa all'ossimello: questa consiste in un condimento formato da due parti di miele e una di aceto, fatto cuocere in un vaso di terracotta.

L'ossimello era l'ideale per esaltare il sapore della carne di maialino, che doveva essere intinto, boccone dopo boccone, nella salsa di accompagnamento.