
Tomahawk di maiale

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un classico dei barbecue americani, da sostituire anche con delle bracioline o costine, con paprika affumicata e spezie alla piastra. Dal blog La piccola casa

La tomahawk o ascia di guerra è un classico dei barbecue americani, generalmente di vitello o di vitellone, non è comunque raro trovarla di maiale, quest'ultima leggermente più piccola è comunque gustosissima e saporita, si tratta in pratica di una braciolina con attaccata la costina. Una vera prelibatezza per gli occhi e il palato.

Quando le ho viste nella mia macelleria di riferimento logicamente non me la son fatta sfuggire e ne presa una a testa, hanno anche un ottimo rapporto prezzo/qualità, ho invitato i commensali, le ho speziate e preparate!

Per ricordare maggiormente il barbecue, non potendole preparare in casa..., le ho massaggiate con dell'ottima paprika affumicata, pepe verde, sale affumicato maldon e un trito di timo, rosmarino e alloro. Le ho quindi cotte a fiamma vivace e una volta portate in tavola vi assicuro che non c'è stato bisogno di, come si suol dire, sotterrare l'ascia di guerra... perché son state spolpate in un istante nonostante il peso... davvero ottime e gustose!

Ecco quindi la ricetta per preparare queste fantastiche tomahawk di maiale:

Ingredienti per quattro persone

4 tomahawk di maiale

un cucchiaino di paprika affumicata

pepe verde macinato al momento

timo

alloro

rosmarino

sale affumicato

Cospargere le tomahawk di carne con le spezie e l'erbe massaggiandole da entrambi i lati, quindi lasciarle riposare per una decina di minuti. Nel frattempo scaldare la bistecchiera e quando sarà rovente cuocerle l'ascia di carne di maiale quattro minuti per lato, quindi farle abbrustolire anche sui lati.

Servire nei piatti e lasciare riposare cinque minuti. Accompagnare con una buona salsa bbq (barbecue).

Dal blog [La piccola casa](#)