

ÆBLEFLÆSK

(Maiale con le mele)



(immagine tratta da www.danimarcapertutti.blogspot.it)

È uno dei piatti più antichi della cucina Danese; risale alla metà del 18° secolo ed era tipico della zone rurali. Ogni regione aveva la sua ricetta ma alla base c'erano sempre le mele e fettine sottili di pancetta di maiale che veniva affumicata oppure salata o asciugata all'aria in modo da poterla conservare a lungo, anche per un anno. Questo piatto molto energetico veniva preparato tutte le settimane nel periodo tra Settembre e Marzo.

A partire dal 19° secolo l'industrializzazione portò numerosi abitanti delle campagne a spostarsi in città per lavorare e con gli uomini si trasferirono anche le ricette. L'Æbleflæsk divenne un piatto cittadino da consumare in inverno, soprattutto nel periodo Natalizio, e la pancetta venne sostituita da carne di maiale fresca e succulenta.

Ingredienti:

10 fette di lonza di maiale salata
2 mele golden
timo fresco
sale e zucchero quanto basta

Preparazione:

In una padella antiaderente cuocete le fette di lonza, avendo cura di rimuovere il grasso in eccesso. Questo passaggio è importante per fare venire la carne croccante. Tenete le fette al caldo su un piatto da portata.

Cuocete le mele con un po' di zucchero nella stessa padella della carne, evitando che si disfino troppo. Sistemate ora le mele insieme alle fette di carne sul piatto da portata e terminate la preparazione con una spruzzata di timo fresco.

Si può gustare questa particolarissima ricetta portando in tavola anche del miele di Acacia o Robinia, con il quale cospargere carne e mele: sarà un successone!

Una curiosità; i Danesi sono i maggiori consumatori di carne di maiale al mondo: in media 70 kg di carne di maiale a testa ogni anno.