

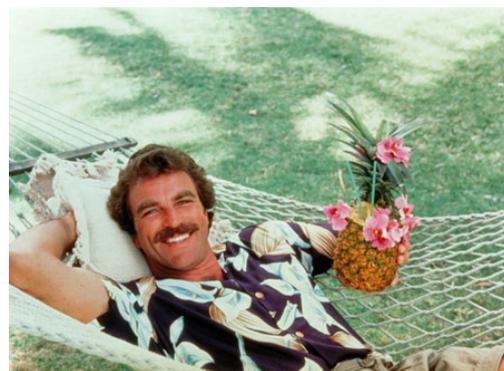
Kalua pork sandwich – Magnum P.I.



MAGNUM P.I.

Food

In **Magnum P.I.** difficilmente vediamo **Tom Selleck** seduto a tavola o intento a cucinare qualcosa. Il più delle volte viene inquadrato mentre beve dei cocktail colorati (in compagnia di qualche bella donna) e raramente mentre mangia un panino o qualcosa di veloce che ci siamo immaginate essere il gustosissimo **kalua pork sandwich**.



Kalua pork

Il **Kalua pork** o **maiale kalua** è un tipico piatto **hawaiano** – generalmente servito durante le **feste Luau** – dal sapore intenso e affumicato che viene tradizionalmente cucinato nell'*imu*, un forno

naturale posto sottoterra, usato anticamente per cucinare carne, pesce, verdure e dolci.

I cibi preparati nell'*imu*, chiamati *kalua* (letteralmente "la buca"), sono molto teneri e gustosi infatti è un metodo di cottura che unisce quella al forno a quella al vapore.

Il **kalua pork sandwich**, farcito con carne di maiale, cavolo cappuccio e carote tagliati a julienne, insalata e a piacere cipolla, è molto in voga tra gli sportivi hawaiani perchè è un pranzo veloce e al contempo nutriente.

Forno imu

Preparare il forno imu non è uno scherzo, dopo aver scavato una buca (e non è facile trovare un posto dove farlo) bisogna rivestire il suo fondo con legna e pietre caldissime, successivamente il cibo, avvolto in foglie e spezie, viene messo a cucinare per molte ore all'interno della fossa ricoperta di stuoie e di terra.



Insomma non è molto pratico costruirlo per cui vi proponiamo la ricetta con la cottura nella pentola slow cooker o nel forno.

Ingredienti per 6 persone

→ **Ricetta provata e mangiata!**

Lonza di maiale 2.75 Kg

Sale affumicato 1/2 cucchiaino

Aglione 2 spicchi

Salsa BBQ 3 cucchiaini

Per il panino

Panini morbidi 6

Cavolo rosso a la julienne q.b.

Carote alla julienne q.b.

Insalata



Massaggiate la carne con la salsa e il sale
Spelate e schiacciate gli spicchi

Nella pentola interna adagiate il maiale.
Versate 50 ml di acqua.

Incoperchiate e fate cuocere per 8 h in modalità slow.

Estraete la carne e sfilacciatela con una forchetta.

Tagliate il panino in 2 e componetelo con tutti gli ingredienti
dosandoli a gusto.

Consigli

- Potete cuocere la carne in forno per 6 h
- Potete aggiungere della cipolla