

RICETTA PORCHETTA COTTA NEL BARBEQUE



INGREDIENTI:

pancetta di maiale 4Kg
filetto di maiale 1Kg circa
erbe aromatiche fresche: rosmarino, timo, origano, salvia, salvia ananas, prezzemolo, erba cipollina, mirto
aglio 3 spicchi
sale fino q.b.
pepe nero macinato q.b.
strutto 3 cucchiari
[olio evo o olio di arachidi\semi]

PREPARAZIONE:

1. Squadrate e livellate la pancetta eliminando carne e grasso in eccesso (questi ritagli sono ottimi per un ragù!) cercando di portarla ad una altezza che ci permetta poi di arrotolarla senza particolari problemi
2. Ripulite anche il filetto da eventuali membrane o grasso in eccesso
3. Fate un trito fine con l'aglio e tutte le erbe aromatiche tranne il mirto

Adesso andiamo a farcire la pancia di maiale...

4. Spalmate grossolanamente dello strutto sulla parte interna e condite con il trito di erbe, sale fino e pepe nero macinato grosso in abbondanza
5. Posizionate il filetto al centro della pancia ed arrotolate stringendo bene e cercando di far combaciare i lembi
6. Chiudete la porchetta con del filo grosso da cucina ben stretto
7. Avvolgete la porchetta in pellicola e lasciate in frigo a riposare più tempo possibile, una notte intera è perfetto



Cottura...

8. Preparate il vostro dispositivo per una cottura indiretta e stabilizzate a 160°C circa
9. Sistemate la porchetta sulla griglia dopo averla spennellata con olio evo e avvolta in un paio di fogli di alluminio e cuocete per un'ora
10. Fate fondere dello strutto e preparate un pennellino con rametti di rosmarino, timo e mirto
11. Trascorsa la prima ora eliminate l'alluminio e sistemate la carne in griglia avendo cura di mettere una vaschetta sotto di essa per raccogliere gli abbondanti succhi di cottura
12. Spennellate ogni mezzora circa con lo strutto fuso usando il pennellino di erbe aromatiche
13. Una volta raggiunti i 70°C circa al cuore (ci vorranno quasi 4 ore), alzate la temperatura a circa 200°C e passate in cottura diretta per rendere la cotenna croccante prestando attenzione a girarla spesso, rimaniamo comunque lontani dalle braci
14. Terminata la cottura a voi decidere se mangiarla calda, tenderà a sfilacciarsi ma sarà umida, grondante di succhi e sapore, o attendere un paio di ore almeno quando sarà molto più compatta e simile a quella che siamo abituati a mangiare solitamente

SUGGERIMENTI:

Più golosa: una volta condita la pancia con le erbe aromatiche, il sale ed il pepe, disponete delle fette di pancetta arrotolata a coprire tutta la superficie!

Light: sostituite lo strutto internamente con olio evo ed esternamente, per spennellare, con olio di arachidi\semi.

Affumicata: potete affumicare se volete, nella prima ora, con melo, ciliegio, pesco, faggio, ...

Pro version: se avete un girarrosto è il top!

Sardinian style: infilzate un pezzo di lardo su uno spiedo e ungete in questo modo la cotenna durante la cottura!

COLTELLI CONSIGLIATI DA BUFALO:

[Scanno a costa tonda](#) ottimo per squadrare la pancetta

[Disosso stretto](#) efficace per eliminare il grasso in eccesso

[Coltello cuoco](#) per fare i triti



Ricetta proposta da

<http://www.psychodogcontest.com/>

