

SECONDI PIATTI

Porchetta di maialino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 240 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

CARRÈ DI MAIALE disossato, con la cotenna - 5 kg
SPALLA DI MAIALINO 1 kg
PEPE NERO MACINATO 2 cucchiari da tè
AGLIO IN POLVERE 2 cucchiari da tè
SEMI DI FINOCCHIO 2 cucchiari da tavola
SALE abbondante -
FINOCCHIETTO SELVATICO 8 rametti
STRUTTO

La porchetta, avete mai provato a realizzarla in casa? Pensate sia impossibile? Ebbene non lo è! Ovviamente è necessario scegliere i pezzi di maiale della pezzatura giusta, in questo caso si tratta di un carrè di maialino per un peso di circa 5 kg, sufficientemente piccolo da poter entrare in qualsiasi forno.

La realizzazione in sè e per sè non è complicata, sarà solo necessaria un po' di destrezza con i coltelli per disossare e rimuovere parte della cotenna, fatto questo, tutto il resto è un gioco da ragazzi!

PREPARAZIONE

- 1 Disossate e rimuovete la cotenna dal pezzo di spalla, pulite la polpa ottenuta dai grumi di sangue e mettete da parte.



- 2 Prendete il carrè disossato, rendetelo regolare nella forma pareggiando i lati e separate la polpa dalla cotenna in un lato corto, ovvero il lato dove il rotolo si chiuderà.



3 Distribuite la polpa ricavata dalla spalla e messa da parte su tutto il pezzo di carrè per ottenere uno strato omogeneo.

Condite l'interno del carrè con semi di finocchio, abbondante sale, pepe e aglio in polvere. Aggiungete anche dei rametti di finocchietto selvatico, se è di stagione ed arrotolate il tutto molto stretto.







4 Legate il carré con lo spago e proteggete le due estremità non coperte da cotenna, con un foglio di carta stagnola.

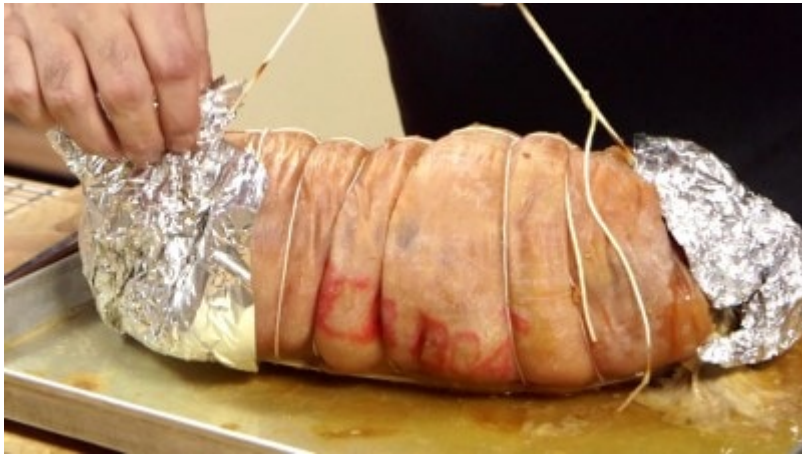


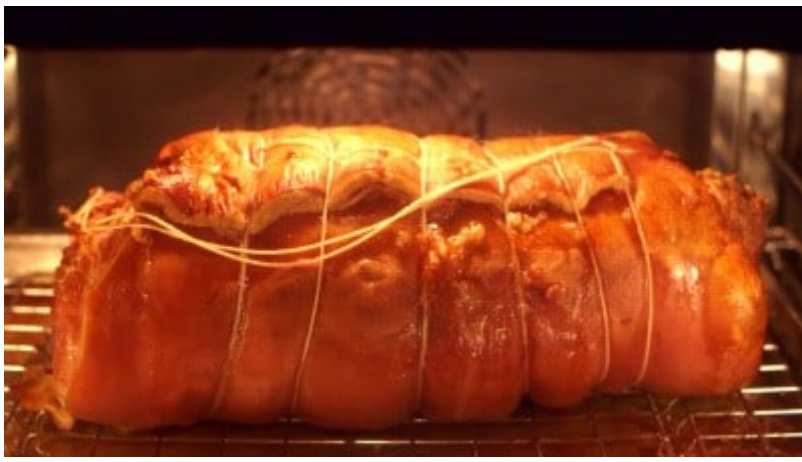


- 5** Trasferite la porchetta in una teglia e infornate a 160°C per 3 ore. Successivamente, liberate la porchetta dall'alluminio, ponetela su di una griglia per alzarla dal fondo della teglia, distribuite in superficie una buona quantità di strutto ed infornate nuovamente per un'ora a 200°C.

Alzate la potenza del forno al massimo negli ultimi 10 minuti di cottura.







6 Potete servire la porchetta tagliata a fette da sola o come companatico in un bel panino.



