

SECONDI PIATTI

# Porchetta di maialino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



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!

## INGREDIENTI

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

# 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.



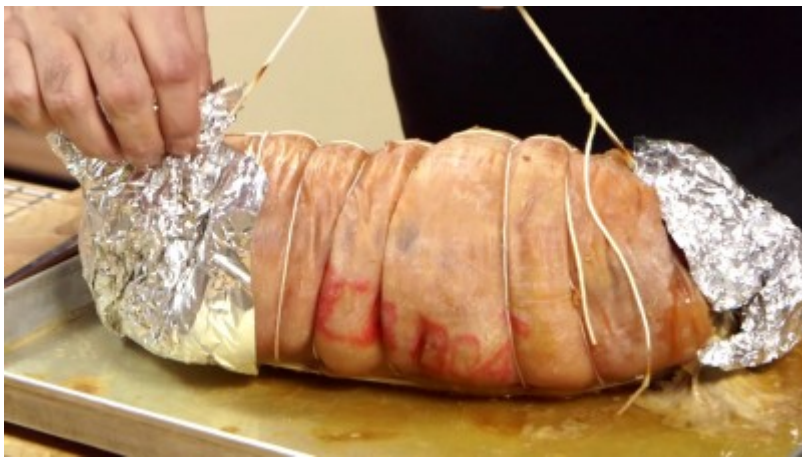


- 5 Trasferite la porchetta in una teglia e infornate a 160°C per 3 ore. Successivamente, liberate la porchetta dall'alluminio, ponetela su di una griglia per alzarla dal fondo della teglia, distribuite in superficie una buona quantità di strutto ed infornate nuovamente per un'ora a 200°C.

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.

