

SECONDI PIATTI

Pulled Pork

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 240 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO*



Il **pulled pork** è una ricetta tipica della cucina americana. Il piatto consiste in carne di maiale, solitamente la spalla, cotta a bassa temperatura per molte ore, fino a quando diventa morbida e si può sfilacciare con facilità.

La cottura prolungata al barbecue da origine al prelibato bark: Il Bark è uno strato scuro e croccante che si forma sulla superficie della carne durante la cottura a bassa temperatura, insomma una sorta di crosta molto, molto gustosa!

Il **pulled pork** si può servire in tavola in diversi modi, ecco due esempi che dovresti provare per gustare a pieno l'esperienza **made in U.S.A.**

Una volta cotta, sfilaccia la carne con due forchette e servila in un [panino](#) con **insalata coleslaw e salsa barbecue**, oppure servilo in piatti piani come secondo piatto accompagnato da [patate al forno](#) o **insalata mista**. In ogni modo tu decida di servirlo, **sarà buonissimo**.

Segui la nostra **video ricetta** e il **passo passo fotografico** per ottenere un pulled pork degno del miglior griller americano!

Se ti piace la **carne di maiale** potrebbero piacerti anche queste **ricette**:

[Filetto di maiale in padella](#)

[Filetto di maiale in crosta](#)

[Braciole di maiale in padella](#)

PER IL RUB

PAPRIKA DOLCE 45 gr

ZUCCHERO DI CANNA 30 gr

AGLIO IN POLVERE 15 gr

CAFFÈ IN POLVERE 10 gr

ZENZERO 10 gr

PEPE NERO 5 gr

CANNELLA 3 gr

ORIGANO SECCO 3 gr

PEPE DI CAYENNA 2 gr

INGREDIENTI

COPPA DI MAIALE in un pezzo unico - 2,6 kg

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il pulled pork, comincia preparando il rub: in una ciotola versa la paprika dolce, lo zucchero, il pepe e l'aglio in polvere. Il rub base potrebbe essere questo, ma nel mio aggiungo anche: cannella, origano, zenzero, caffè macinato e pepe di Cayenna. Mescola il tutto per ottenere un rub omogeneo.









- 2 Metti la carne su una teglia, nel mio caso della coppa, ma l'ideale per il pulled pork sarebbe la spalla, e coprila con il rub da tutti i lati, massaggiandola per farlo aderire bene.



3 Prepara il barbecue per una cottura indiretta, disponendo quindi il carbone solo su una metà.

Posiziona qualche pezzo di legno per affumicare, nel mio caso, uso del pesco, poi posiziona una vaschetta di alluminio o una teglia nell'altro lato del barbecue, e versaci dentro dell'acqua.





4 Accendi il carbone in un angolo, così le braci si accenderanno gradualmente durante l'arco della cottura.

Posiziona la carne dalla parte opposta rispetto alle braci accese, quindi senza avere sotto il calore diretto, e se ce l'hai utilizza un termometro per verificare la temperatura sia della carne che della camera di cottura.

Chiudi con il coperchio e regola l'entrata e l'uscita dell'aria, nel mio caso, devono rimanere quasi chiusi per mantenere la temperatura corretta. Cuoci per circa 2 ore ad una temperatura di circa 130°C.

Una volta che si è creato il bark, ovvero quando il rub si è asciugato ed ha formato una bella crosticina, trasferisci la carne in una vaschetta di alluminio.





5 Copri per bene con della carta alluminio, e riportala nel barbecue.

Inserisci di nuovo la sonda e porta a cottura fino a 95°C al cuore. Sempre ad una temperatura di circa $130/140^{\circ}\text{C}$.

Verifica la cottura infilzando la carne più volte con la sonda e se la carne risulta morbida come burro, la cottura è terminata. Nel mio caso, sono passate oltre 2 ore.





6 Lascia riposare la carne chiusa nell'alluminio almeno un paio d'ore, anche se sarebbe meglio per tutta la notte, magari all'interno del forno spento.

Una volta lasciata riposare, con due forchette sfilaccia la carne, mescolandola ai suoi succhi. La carne si sfilaccerà meglio se la carne risulterà ancora tiepida.

Una volta sfilacciato puoi usare il pulled pork per comporre un panino come ad esempio questo con della semplice coleslaw.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare il pulled pork avanzato in frigorifero per 3-4 giorni oppure in freezer per 2-3 mesi. Per conservarlo in freezer, ti consiglio di sfilacciare la carne e congelarla in porzioni singole o in appositi sacchetti per alimenti.