

SECONDI PIATTI

Pancetta in porchetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [330 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 1 kg
AGLIO teste - 2
FINOCCHIETTO SELVATICO 1 mazzetto
PEPERONCINO IN POLVERE
ROSMARINO 3 rametti
SALE
PEPE NERO

Come introdurre una ricetta come questa? Non ha bisogno di tante presentazioni, è gustosa, sostanziosa e merita tutto il tempo che occorre per cuocerla. Del buon pane, un bicchiere di vino ed il pasto è quasi fatto...

PREPARAZIONE

- 1 Prendete la pancia di maiale e passatela sulla fiamma per bruciare eventuali setole rimaste.

A parte lessate le teste d'aglio per 10 minuti dalla presa di bollore dell'acqua.



2 In un altro pentolino lessate il finocchietto selvatico.

Stendete la pancia di maiale, salatela uniformemente su tutta la superficie, iniziatela a condire con il finocchietto, gli aghi di rosmarino, l'aglio lessato e sbucciato, il peperoncino e una generosa macinata di pepe.





- 3 Arrotolate la pancia di maiale su se stessa in modo tale da non sovrapporre la cotenna, legate il tutto con lo spago da cucina, in maniera che il rotolo durante la cottura non si allenti.



- 4 Cuocete la porchetta in forno a 200°C per le prime due ore. Durante la cottura scolate i grassi rilasciati dalla porchetta, protraete la porchetta per altre due ore e mezza a 180°C.



- 5 Servite la porchetta affettata con del pane salato, la si può servire sia calda che a temperatura ambiente.