



ITALIAN BARBECUE PROTAGONIST

Arrosto di Maiale in Porchetta.

Tipo di cottura

Indiretta con Girarrosto da camino e brace
Preparazione: difficoltà media, porre attenzione alla cottura.
Cottura: 3 - 4 ore circa

Ingredienti

Per 8-10 persone:

- mezza pancia di pancetta di maiale con cotenna: peso 6 kg circa
- 1,5 kg circa lombo o capocollo di maiale
- 4 - 5 spicchi d'aglio
- 90 gr di pepe nero macinato grosso
- 60 gr di semi di finocchio selvatico o rosmarino
- 120 gr di sale
- olio extravergine d'oliva

Preparazione della carne:

Preparare un trito di aglio, pepe nero 70 gr, finocchio selvatico e 90 gr di sale. Stendere il trancio di carne sul piano da lavoro e cospargervi il trito e massaggiarlo bene affinché le carni lo assorbano in maniera uniforme. Coprite con la pellicola e lasciatela riposare in frigo per mezza giornata. Prendete il lombo (o capocollo), tagliatelo a libro, battetelo con il pestacarne e mettetelo al centro della pancetta, dopo aver aggiunto alla stessa, i restanti 20 gr di pepe e 30 gr di sale. Arrotolare la pancetta lasciando la cotenna all'esterno fino ad ottenere un cilindro tipo roast-beef; legatelo con lo spago assicurando che sia ben stretto.

Cottura

Nel camino acceso avete già predisposto il girarrosto ad una distanza ravvicinata alla fiamma e alla brace. Spiedate la pancetta ponendola sull'asta del girarrosto come una vera porchetta. Fatela girare lentamente per un tempo variabile di 3 - 4 ore circa avendo cura di spennellarla ogni tanto, con olio extravergine d'oliva.

Rifornite ogni tanto, vicino al girarrosto, la brace, facendo attenzione che non sia troppo viva. Controllate la cottura della porchetta con un termometro finché non raggiunge quella finale di 75 °C.

A cottura ultimata, togliete dall'asta la carne e lasciatela riposare per circa 30 minuti; dopodiché tagliatela a fette e servite con polenta fresca e l'intingolo di cottura.

