INVIATO DA
danielhorst

ON
11/03/2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Maiale sfilacciato



Ricetta del pulled pork che richiede un tempo di preparazione complessivo di 4,5 ore. Il collo di maiale viene condito con senape e spezie, lasciato marinare per 12-24 ore, quindi cotto in una pentola di ghisa con mele e cipolle per 2,5-3 ore.

Preparazione del pulled pork

- Tempo di preparazione: circa 45 minuti
- Tempo di riposo: circa 45 minuti
- Tempo di cottura/forno circa 3 ore
- Tempo totale circa 4 ore e 30 minuti

Eliminare il grasso in eccesso dal collo di maiale e strofinarlo con la senape su tutti i lati. Mescolare la paprika in polvere, il sale, il pepe, il cumino in polvere, il timo e il rosmarino per ottenere un mix di spezie (rub) e strofinarlo generosamente sul collo di maiale. Lasciare marinare la carne in frigorifero per 12 - 24 ore.

Il giorno successivo, tagliare la mela a pezzi e le cipolle a semianelli.

Riscaldare le bricchette per la pentola in ghisa. Per la mia pentola da 11 litri ne uso 6 sul fondo e 14 sulla parte superiore. Posizionare 6 bricchette sotto la pentola e soffriggere le cipolle nell’olio. Aggiungere quindi la mela e farla appassire. Aggiungere la salsa Worcester e il concentrato di pomodoro e rosolare brevemente.

Sfumate con il brodo e adagiatevi sopra il collo di maiale. Chiudete con il coperchio e coprite con le bricchette rimanenti. Se ne avete uno, potete anche inserire un termometro nel collo di maiale. Dopo circa 1,5 ore, potete aggiungere qualche altra bricchetta (a meno che non abbiate bricchette particolarmente a lunga durata).

Dopo circa 2,5 - 3 ore, l’arrosto è pronto; la temperatura interna dovrebbe essere di circa 90-95 °C. Toglierlo dalla pentola e lasciarlo riposare per 30 - 45 minuti avvolto in un foglio di alluminio. Successivamente, l’arrosto può essere sfilacciato e servito a piacere.

Potete gustarlo in un panino con insalata verde e insalata di cavolo e 1-2 cucchiai di salsa di cipolle e mele, oppure rimetterlo nella pentola e mescolarlo con la salsa di cipolle e mele: una vera delizia. Servitecon una bella fetta di baguette.

Lista della spesa per 25 persone

Weitere Informationen

Categorie
Giochi e attività

Tag
Ricetta
Cucinare
BBQ
Cibo
Istruzioni

Età
a partire dai 16 anni

Numero di partecipanti
1–20

Bibbia
Manca questa informazione.

Durata
2 ore

Terreno / Dintorni
Non specificato

Materiale
Un bel po’ di lavoro

Scarica il file
Download del file disponibile

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Categorie
Tag

Contribuenti
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/it/wiki/art/maiale-sfilacciato