YoungstarsWiki.org

Porco tirato

Preparazione della carne di maiale

- Tempo di lavorazione circa 45 minuti
- Tempo di riposo circa 45 minuti
- Tempo di cottura/cottura circa 3 ore
- Tempo totale circa 4 ore e 30 minuti

Eliminare il grasso in eccesso dal collo di maiale e strofinare con la senape su tutti i lati. Mescolare la paprica in polvere, il sale, il pepe, il cumino in polvere, il timo e il rosmarino per ottenere una miscela di spezie (rub) e strofinarvi generosamente il 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 metà.

Riscaldare le bricchette per il forno olandese. Io ne uso 6 in basso e 14 in alto per la mia pentola da 11 litri. Posizionare 6 bricchetti sotto la pentola e far soffriggere le cipolle nell'olio. Poi aggiungete la mela e fatela rosolare. Aggiungere la salsa Worcester e il concentrato di pomodoro e soffriggere brevemente.

Deglassare con il brodo e mettere il collo di maiale. Mettere il coperchio e caricare la brace rimanente. Se ne avete uno, potete anche inserire nel collo di maiale un termometro. Dopo circa 1,5 ore, si possono aggiungere altre bricchette (a meno che non si disponga di bricchette particolarmente durevoli).

Dopo circa 2,5 - 3 ore, l'arrosto è pronto: la temperatura al cuore dovrebbe essere di circa 90-95 °C. Tiratelo fuori e lasciatelo riposare per 30-45 minuti avvolto in un foglio di alluminio. Successivamente, l'arrosto può essere tirato e servito a seconda dei gusti.

Si può gustare in un involtino con insalata verde e insalata di cavolo e 1 - 2 cucchiai di salsa di cipolle e mele oppure si può rimettere in pentola e mescolare con la salsa di cipolle e mele: una vera delizia. Servire con un buon pezzo di baguette.

YoungstarsWiki.org

Shopinglist for 25 Pers