



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000561

Registrata in data 06 Giu 2016 alle ore 12:05

da GIANLUIGI MICELI

Maialino nero di Calabria porchettato al lentisco e corbezzoli

Questa preparazione a base di suino nero calabrese, razza autoctona allevato allo stato brado nella sila greca, viene proposta per il pranzo della domenica al Ristorante-Enoteca il Carpaccio.

Tempo di preparazione: 10 ore

Ingredienti per 15 persone

Maialino nero di Calabria di 25 kg circa
Sale grosso di miniera
n.10 ramoscelli di lentisco
1 kg di corbezzoli
Pepe nero macinato
Origano
Aceto di vino rosso
Aglio
Spago grosso
Olio evo.

Preparazione

Aprire e dissossare il maialino già pulito e mettere da parte le ossa, disporlo sul banco di lavoro aperto a croce. Tritare l'aglio e mescolarlo al sale grosso e pepe. Intingere le carni con l'aceto e olio e poi cospargere con il composto di sale pepe e aglio e massaggiare. Infine disporre i corbezzoli al centro con le foglie di triturate di lentisco e richiudere il maialino a modo porchetta, legandolo con lo spago. Adagiare tutto in una teglia a parte salare e pepare informandole un'ora prima la fine della cottura del maialino che andrà cotto in forno a 130° con percentuale di umidità del 85% per 7 ore e mezza; l'ultima mezzora a 180°. Servire affettando e irrorare con il suo sugo di cottura.

Vino consigliato

"A vita" Cirò rosso classico superiore gaglioppo 100% biologico naturale di Francesco Maria De Franco.