



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003147 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ott 2019 alle ore 16:04

da DOMENICO CAMMARANO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Porquozzo

Ho voluto mischiare due tipi di cottura quella del Pooled pork e quella del ragù napoletano.

Tempo di preparazione: 10 ore

Ingredienti per 15 persone

Coppa o coscia di maiale:

n.1 Coppa di maiale o coscia

Maiale italiano

1 Ciuffo di erba cipollina

n.1 cucchiaino Sale

n. 3 cucchiaini Paprica dolce e salata (N.)

n.2 cucchiaini Salvia in polvere

n. 1 cucchiaino Aglio in polvere

n. 1 cucchiaino Pepe in granì colorati

n. 2 cucchiaini Origano fresco

n. 2 Cipolle

n. 2 Carote

n. 1 Gambo di sedano

500 g Concentrato di pomodoro

1 l Salsa barbecue

1/2 l Birra

Strumenti di cottura

Pentola che contiene 30 l d'acqua; legno di albero da frutta o faggio per affumicare.

Forno a legna

Preparazione

Cospargere la carne con salsa barbecue, il misto di aromi e massaggiarla, cospargere poi un trito di cipolla carote e sedano, coprire con carta stagnola facendo dei fori per poi metterla nel forno con la pentola e cospargere con il mezzo litro di birra, facendolo affumicare fino a quando la birra messa non evapora tutta. Farlo bollire per 8 ore e mezza in 30 litri di acqua e aggiungere 1/2 kilo di concentrato di pomodoro; sfilacciate e condite panini, primi piatti oppure consumatelo pure come un secondo.