

# PORCHETTA

## INGREDIENTI:

- 3 kg di pancia di maiale
- 1 kg di filetto di maiale ( o lonza)
- 5 gr di semi di finocchio
- 10 gr di rosmarino
- 15 gr di sale
- 10 gr di pepe macinato
- olio evo
- spago da cucina

## PEPARAZIONE:

Per prima cosa prepariamo il mix di spezie tritando il rosmarino e aggiungendo i semi di finocchio, sale e pepe (questa è una speziatura classica potete togliere e aggiungere odori a vostro gusto ovviamente)

Ora partiamo dal filetto (o lonza) assicurandoci che possa essere contenuta dalla pancia di maiale, poi dobbiamo aprirla a libro in modo da farla diventare un bisteccone, dopodichè versiamo sopra un goccino d'olio e un po' di sale e pepe

Poi arrotolatela come fosse un arrosto.

Stendiamo ora la pancia di maiale sul tagliere, mettiamo un filo d'olio, prendiamo la speziatura che abbiamo preparato inizialmente e la spargiamo a neve su tutta la superficie

ora non ci resta che porchettare il filetto avvolgendola con la pancia di maiale.

Poi legarla saldamente con uno spago da cucina come faremmo normalmente con un arrosto

Avvolgiamo il tutto in carta trasparente e lasciamo riposare in frigo per almeno 12 ore, semplicemente più a lungo la lasciamo a riposare più gli odori penetreranno.

Cuocere fino a raggiungere i 60° al cuore spennellando ogni tanto con olio evo e affumicando a piacere.

Raggiunta quella temperatura facciamo salire la temperatura del BBQ fino a 180-190° e avviciniamo la porchetta alle braci (sempre cottura indiretta) esponendo maggiormente al calore un lato di cotenna, arrivati a 65° interni girate la porchetta in modo da esporre il lato della cotenna che prima era opposto alle braci.

Quando arriviamo a 70° interni la nostra porchetta è pronta.

