



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Porceddu allo spiedo**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**difficile** Difficoltà

**1 ora e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **spiedo, girarrosto automatico, vassoi di ciliegio**

### ***Ingredienti***

- 1 maialino di 4 Kg, privato delle interiora e pulito esternamente dalle setole
- 150 g di lardo
- legni aromatici per la brace (ginepro o olivastro)
- 15-20 rametti di mirto

## **Preparazione Porceddu allo spiedo**

### **Passo 1.**

Preparate il fuoco con i legni aromatici.

### **Passo 2.**

Infilzate il maialino nello spiedo e collocatelo a 50-70 centimetri dal fuoco dalla parte del ventre senza avviare la rotazione.

### **Passo 3.**

Quando sarà dorato iniziare a girare, facendo attenzione a fermare l'apparecchio per concentrare la cottura nelle parti più spesse.

### **Passo 4.**

Durante la cottura, far colare del lardo scaldato sul maialino, quando il maialino sarà cotto, la cotenna assumerà un colore rosso bruno.

### **Passo 5.**

Una volta cotto, porre in vassoi di ciliegio su cui dovrete disporre i rametti di mirto, qui lo lascerete riposare 5/10 minuti.

### **Passo 6.**

Salare il porceddu solo prima di servirlo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)