



(<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>)