

La porchetta casalinga



La porchetta è un piatto splendido ma, date le dimensioni e il peso della ricetta originale, bisogna trovare delle alternative per delle versioni più ridotte, se non ci si aspetta di avere a pranzo almeno una ventina di persone!

La pancetta in porchetta è un'ottima soluzione!

La preparazione può apparire lunga e complicata ma, in realtà, si impiega più tempo a descriverla che a realizzarla...

L'importante è farsi dare dal macellaio un bel pezzo di pancetta fresca con ancora attaccata la cote e avere in casa, questa è fondamentale, una buona quantità di finocchiella: io ne ho una bella pianta in giardino ma, anni fa, me la procuravo in stagione e poi la conservavo a mazzetti nel freezer.

Gli altri ingredienti son quelli sempre presenti in cucina; eccoli qui insieme a tutto il resto.

Ingredienti:

pancetta di maiale	gr	1'000
testa d'aglio	pz	1
finocchiella	mazzetto	2
peperoncino	pz	2
rosmarino, rametto	pz	2
sale (abbondante)		QB
pepe (abbondante)		QB
spago per arrosti		QB

Preparazione:

Per prima cosa mettere tutti gli ingredienti necessari, spago compreso, sul piano di lavoro: meglio non trovarsi a fare delle corse a cercare qualcosa all'ultimo momento: *è un piatto da fine settimana e qui, alle cinque del sabato, i negozi chiudono...*

Distendere il pezzo di pancetta (ho indicato un chilo: va bene un chilo abbondante, pur di non superare il chilo e mezzo) con la cote sul piano di lavoro e incidere la carne diagonalmente nei due sensi; quindi cospargerla abbondantemente di sale e quindi di pepe.

Sul tagliere tritare il rosmarino, il peperoncino e la finocchiella, riservando i gambi più grossi per la prossima fase.

Sbollentare per una decina di minuti l'aglio intero e i gambi della finocchiella; sbucciare l'aglio e passarlo nel mixer coi gambi di finocchiella sbollentati.

Mescolare tutti gli aromi insieme e spargerli sulla carne, facendo una lieve pressione perché vi aderiscano bene.

Quindi arrotolare con cura e fermamente la pancetta...

... e legarla strettamente: io la fermo prima con dei fermarrosti al silicone (*non adatti per la cottura sulla fiamma...*) e poi la lego strettamente con lo spago da arrosto.

Quindi avvolgerla in un foglio d'alluminio e lasciarla in frigo a riposare e a insaporirsi per la notte.

Il giorno dopo riscaldare a 200° il grill ([vedi nota 1](#)), infilare la carne sullo spiedo e cuocerla, a calore indiretto, per circa due ore.

Si può valutare con sicurezza l'avvenuta cottura della carne con un termometro da arrosti: quando la temperatura interna sarà di circa 85° la porchetta sarà pronta.

Conviene preparare la carne di buon'ora e, a cottura ultimata, lasciarla riposare vicino al grill, avvolta in un foglio d'alluminio, per un'oretta: dopo sarà più facile affettarla ([vedi nota 2](#)).

Servirla a fette nei piatti o su un vassoio; l'ideale è mangiarla fra due belle fette di pane, se si riesce a rinunciare a coltello e forchetta!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Questa porchetta è stata preparata sullo spiedo, a calore indiretto ma la si può anche preparare in forno (o su di un vassoio da grill) con un risultato altrettanto saporito!

Per **facilitare il taglio della cote**, molto croccante, la si può incidere in diagonale, nelle due direzioni, prima di cominciare il resto della preparazione.

In alternativa alla pancetta fresca si può anche usare della coppa o del prosciutto disossato; naturalmente freschi e con la cote ancora attaccata!

Fredda, uno o due giorni dopo, tagliata sottile, è una meraviglia! Sempre che ne sia avanzata...

Una variante molto più leggera la si può preparare con un pollo disossato, come nelle foto che seguono, o un coniglio (disossato e avvolto in sottili fette di lardo). In questo caso è decisamente d'obbligo la cottura a calore indiretto o nel forno.