

Receita de porchetta de Luke Powell

(Imagem acima)

Tradicionalmente, a porchetta refere-se a um porco inteiro desossado que foi enrolado, recheado, amarrado e assado. Como seria necessária uma exército para terminar a coisa, algumas variações foram popularizadas para torná-la muito mais manejável. A variação mais comum consiste **bayern rb leipzig** metade de um porco desossado do meio (os cortes de barriga e lombo), enrolado e amarrado para formar um grande cilindro. Sempre achei essa uma fatia difícil de cozinhar, enquanto a barriga é indulgente, o lombo geralmente acaba seco. Fazer uma porchetta apenas com a barriga dá um resultado mais consistente e, para minha mente, melhor. Comece essa receita um dia antes para que a pele tenha tempo de secar, e você precisará começar a assar cerca de 10 horas antes de querer comer. Você também precisará de alguns fiapos de carne para amarrar.

Serve 8-10

1 barriga de porco sem osso, com pele, cerca de 3kg

35g sal fino

Azeite de oliva, para regar

Azeite de oliva extra virgem, 8 para servir

Para a temporada de porchetta

1 cabeça de alho, os dentes separados e descascados

5 folhas de louro fresco

1 mão cheia de folhas de alecrim picadas

3 colheres de sopa de sementes de funcho torradas

1 colher de sopa de flocos de chili

1 8 colher de sopa de pimenta-preta recém-moída

2 colheres de sopa de sal de flocos

200ml azeite de oliva

1. Para a temporada de 8 porchetta, misture ou esmague todos os ingredientes com um pilão e pestle para formar uma pasta rústica.
2. Coloque o porco 8 na prancha grande, com a pele para baixo, com um dos lados longos voltado para você. Com muito cuidado e 8 usando um faca afiada mantida paralela à mesa, corte toda a lateral da barriga que está voltada para você do 8 início ao fim, tentando manter o corte no centro da carne. A ideia é criar uma solapa que você abrirá. 8 Profundize o corte **bayern rb leipzig** longos e uniformes para abrir a peça de carne, parando quase até o outro lado. Abra 8 a solapa como um livro.
3. Espalhe a pasta de alho e ervas sobre a carne exposta, depois role a barriga 8 como um rolo de pão suíço, começando pela seção que você abriu e continuando até que a pele esteja por 8 fora.
4. Amarre a porchetta, começando do meio do rolo e usando laços individuais. Eu 8 uso um nó simples de carne, que atua como um nó de escorregador e mantém seu lugar uma vez que 8 estiver tensionado. Certifique-se de que os nós sejam firmes para impedir que a porchetta desamarre durante a co

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bayern rb leipzig

Palavras-chave: **bayern rb leipzig - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-06