

Porchetta

- Den Italienske pattegris



Porchetta er, groft sagt, vel nærmest det italienske svar på den klassiske danske helstegte pattegris! Italienerne udbener den dog, og fylder den med hvidløg, rosmarin og fennikel samt andre frisk krydderurter. Den snørres, spides og steges over åben ild. Da det bliver lige voldsomt nok at stege en pattegris, hver gang man har lyst til denne pragtfulde velsmagende steg har det vundet indpas i Danmark, at tilberede stegen af et flæskeslag med svær på, som passer bedre i størrelsen.

Tilberedning

1. Kødsnedkeren har krydderet og snørret porchettaen (slaget) så den er nu klar til brug!
2. Steg porchettaen i ovnen i ca. 3 timer ved 150 gr. Slut evt. af med at grille stegen, for at opnå sprødhed. I kuglegrill skal porchettaen steges ca. 2½ - 3 timer ved indirekte varme.
3. I begge tilfælde skal stegen hvile i ca. 15 min, inden servering.

