

Spalla di maiale in porchetta

L'altro giorno facendo la spesa ho visto in offerta dei bei tagli di spalla di maiale e mi son detto:

e se invece del *solito arrosto* facessi una bella preparazione al sapore di porchetta?

Detto, fatto!

Non starò tanto a dilungarmi sugli ingredienti e le procedure, bene o male sono gli stessi utilizzati nella ricetta della mia [Porchetta casalinga](#) ([qui la ricetta](#))

e le quantità son molto variabili, secondo il gusto e l'amore di ognuno di noi per i due principali ingredienti del, chiamiamolo così, *ripieno*!

Io ho usato un taglio di spalla di circa un chilo e ho supplito all'assenza della cotenna, per tener mostosa la carne in cottura, con delle belle fette di pancetta stagionata.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

spalla di maiale	g.	1'000
pancetta stagionata	fette	8
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:

Dopo aver scottato una decina di minuti l'aglio e i gambi della finocchiella, passarli al mixer insieme al rosmarino e alla finocchiella.

Quindi tenerli da parte mentre si prepara la carne.

Aprire la spalla con il coltello, possibilmente seguendo le linee del grasso, fino a ottenere un bel pezzo piatto.

Inciderlo diagonalmente in entrambe le direzioni

Quindi massaggiarlo abbondantemente con un misto di sale e pepe nero e coprirlo poi bene con il trito di aromi.

Ricomporlo alla forma originale, coprire la parte che resterà sopra in cottura con le fette di pancetta stagionata e fermarlo (io uso delle cinghiette per arrostiti in silicone) per legarlo bene.

Legarlo strettamente (a questo punto, poi, si possono togliere le cinghiette in silicone - reggono comunque la cottura, se si vogliono lasciare) completando magari con un rametto di rosmarino e appoggiarlo, con la pancetta sulla parte superiore, in una teglia con griglia: eviterà, opportunatamente riempita con un filo d'acqua, fumo e schizzi in cottura!

Infornare a 200°C per circa due ore.

Avendo a disposizione un termometro da arrostiti, sarà pronto quando la temperatura al cuore sarà di 85°C.

Avvolgerlo in un foglio d'alluminio e tenerlo al tiepido fino al momento di affettarlo.

Tagliare a fette non troppo spesse e portare in tavola.

È ottimo, forse addirittura meglio, anche affettato e servito freddo il giorno dopo: qui è stato messo in tavola, freddo, accompagnato da delle semplicissime [zucchine alla poverella](#).

Buon appetito

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Se proprio non avete la finocchiella selvatica, sostituirla con dell'aneto.
- Questo *arrosto*, passato in freezer una decina di minuti, si lascia tagliare (magari sull'affettatrice) a fette abbastanza sottili, ideali per dei panini. Io tratto così quello che, eventualmente, avanza!