

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Porchetta bollita con tutto il sapore del mirto fresco!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- porchettone - 1 kg
- sale - una manciata
- foglie di mirto fresco

Preparazione

Comprate la parte del porchettone che preferite e la lasciate in un unico pezzo. In una pentola a pressione mettete circa 2 lt di acqua a bollire. (Mettete la quantità che ricopra la carne!) Aggiungete un ramo di mirto e portate a bollore. Appena inizia l'ebollizione mettete la carne e una bella manciata di sale. Chiudete la pentola a pressione e da quando inizia il sibilo contate circa 30 minuti. (dipende dalla grandezza del pezzo). Fate raffreddare la carne nella pentola chiusa. Toglietela e posatela in un piatto da portata ricoperto con tanti rametti di mirto fresco. Cospargete con una bella spolverata di sale e delle altre foglie di mirto. Copritela e fate riposare fino al giorno dopo, anche in frigo! Fate la carne a fette, un altro pizzico di sale e portate in tavola in un letto di foglie di mirto!!!!

