



ITALIAN BARBECUE PROTAGONIST

Tipo di cottura

Girarrosto con brace (Girarrosto Brescia Inox 50cm a 4 lance)
Preparazione: difficoltà media, ma deve essere accurata
Cottura: 4 - 5 ore circa

Ingredienti

Per 10-12 persone:

- 30 fettine di lonza di maiale
- 1 pollo
- 1 coniglio
- selvaggina (in sostituzione 12 - 18 costine di maiale)
- 600 gr. pancetta a fette
- salvia q.b.
- sale q.b.
- 10 patate di medie dimensioni
- olio extravergine d'oliva
- 1 kg di burro



Preparazione della carne: spiedatura

Tagliare la pancetta fresca in modo da ottenere fette di spessore di circa mezzo centimetro. Tagliare le patate con una larghezza di circa 2 cm, senza sbucciarle. Tagliate le carni in piccole dimensioni ed infilatele sulla lancia del girarrosto alternando carni diverse posizionando tra un pezzo e l'altro, una foglia di salvia ed una fettina sottile di pancetta. Ripetete l'operazione su tutte le lance della raggiera facendo attenzione che ogni asta deve essere caricata in modo uniforme per ottenere una migliore bilanciatura del peso. Accendete la carbonella nel braciere laterale del girarrosto e munitevi di due ciotole raccogli-intingolo, una delle quali andrà posizionata sul pianetto, sotto il corpo del girarrosto.

Cottura

Posizionate la raggiera con le lance all'interno del girarrosto. Inserite la brace viva e fate girare la raggiera lentamente. Versate adagio, in alto, lungo la fila di forellini del girarrosto, un'intera ciotola di olio e poi mettete a sciogliere nella stessa vaschetta, pezzi di burro che colerà adagio sulle carni. Rifate questa operazione dopo 15 minuti utilizzando lo stesso intingolo che nel frattempo sarà colato nella ciotola posizionata sotto il corpo del girarrosto.

Salate e lasciate girare per un tempo variabile di 4 ore circa. Rifornite ogni tanto la brace facendo attenzione che non sia troppo viva. Controllate la cottura con piccoli assaggi. A cottura ultimata, servite con polenta fresca e l'intingolo di cottura.

