

# PORCHETTA DI ARICCIA IGP - MEZZO TRONCHETTO



<b>CODICE</b>	80811
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Lazio
<b>PESO</b>	5 kg circa

La classica porchetta romana, da mangiare rigorosamente con la cotenna

<b>DESCRIZIONE</b>	Porchetta prodotta con carne di suini italiani, disossata e condita con sale, pepe, aglio e rosmarino
<b>ASPETTO</b>	Compatta, con speziatura evidente, ricoperta da una cotenna croccante ma con un cuore succoso
<b>SAPORE</b>	Dolce e con un importante contributo delle spezie che miscelate secondo la ricetta la rendono inimitabile
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Leopardi - Ariccìa (RM)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	L'interno morbido e la crosta croccante sono le caratteristiche che rendono quella di Ariccìa una porchetta unica, tanto da rendere Ariccìa la patria di questo prodotto e Leopardi uno dei suoi più storici produttori
<b>CURIOSITÀ</b>	La porchetta di Ariccìa Igp viene cotta in forno in modo lento e omogeneo. La durata della cottura è di circa 4 ore, con una temperatura che varia dai 220 ai 250 °C. Questo metodo di cottura consente di mantenere la croccantezza della crosta e l'interno morbido, così la carne rimane rosa al taglio, molto saporita e succosa
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	La porchetta può essere servita fredda e, se mantenuta nel modo giusto, rimane saporita e fragrante per almeno due settimane, nonostante sia priva di conservanti e additivi. In estate può rappresentare un ottimo piatto unico abbinata a pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP e una glassa di aceto balsamico. Da provare l'abbinamento con un calice di Buttafuoco DOC dell'Oltrepò Pavese o con un Vino Nobile di Montepulciano.