

PORCHETTA DI ARICCIA IGP - MEZZO TRONCHETTO



CODICE	80811
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lazio
PESO	5 kg circa

La classica porchetta romana, da mangiare rigorosamente con la cotenna

DESCRIZIONE	Porchetta prodotta con carne di suini italiani, disossata e condita con sale, pepe, aglio e rosmarino
ASPETTO	Compatta, con speziatura evidente, ricoperta da una cotenna croccante ma con un cuore succoso
SAPORE	Dolce e con un importante contributo delle spezie che miscelate secondo la ricetta la rendono inimitabile
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Leopardi - Ariccìa (RM)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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.