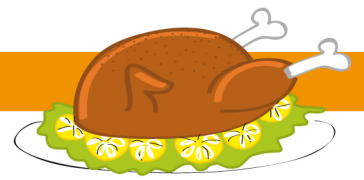




Cosciotto di porchettone - [Visualizza sul sito di rosaria](#)



eCucinando.it



porchettone - mirto - ginepro - Sardegna - cosciotto

E' una tipica ricetta delle zone interne della Sardegna.

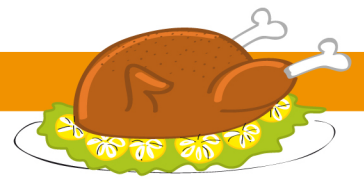
In Campidano c'è la variante con il pollo ruspante oppure con le quaglie.

"Ammurtau" significa "aromatizzata" al mirto. La carne si mangia fredda, magari il giorno dopo la preparazione, così si impregna meglio dell'aroma del mirto.

La preparazione è molto semplice: si prende un cosciotto di porchettone abbastanza giovane e perciò di piccole dimensioni (qui si trova facilmente), si fanno due, tre tacche nella carne e si mette in acqua che bolle, debitamente salata e aromatizzata con ginepro e foglie di mirto.

Ultimata la cottura (io l'ho fatta nella pentola a pressione), si taglia, si mette ancora sale, si ricopre di mirto (io ne avevo poco!) e si tappa bene il recipiente in modo che il calore liberi gli oli essenziali e ne impregni la carne

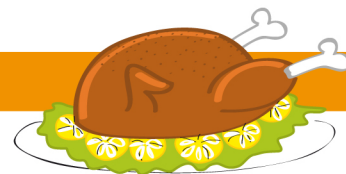




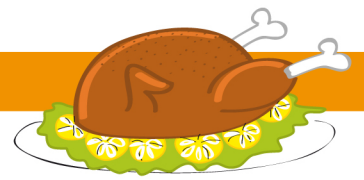
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it