

[FORSIDE](#)[NYHEDER](#)[TV](#)[RADIO](#)[MERE ...](#)

Søg på dr.dk

Søg

[Se tv](#)[Tv-oversigten](#)[Find program](#)[Bo](#)**Porchetta****Ingredienser:**

1 stort svineslag - eller om muligt en udbenet, hel pattegris. (Uden hoved og hale...)

Frisk brødkrumme

6-7 fed hvidløg

1 bundt persille

1 bundt oregano

8 laurbærblade

1/2 bundt rosmarin

7-8 finthakkede skalotteløg

Revet citronskal

Fremgangsmåde:

Salt, friskkværnet peber og stødt korianderLæg slaget eller den udbenede gris med kødsiden opad. Drys med rigeligt salt og en blanding af peber og knust koriander. Derefter finthakkede urter, skalotteløg, hvidløg, citronskal og til slut brødkrumme (som laves ved at blende friske, hvide brødkiver - evt. med skorpen skåret fra).

Hele svinet rulles nu sammen som en stor rullepølse og snøres. Derefter sættes den på spid, gnides med olivenolie, drysses med salt og kører over en grill i 3-4 timer indtil sværen er sprød, og dyret dufter fuldkommen fantastisk (porchetta kan også laves på spid i en alm. ovn).

Porchettaen hviler i 20 minutter efter stegning. Skæres herefter i skiver og serveres traditionelt ved at komme kødet i store panino-boller med lidt af stegeskyen etc.

Sådan kan man gå rundt på en markedsplads i Italien og føle sig lidt nærmere himlen, hver gang man tager en bid. Man kan naturligvis også spise den pænt af en tallerken, og hertil kan anvendes mange typer tilbehør.

Se udsendelse 22



© Copyright DR 2012. Materialet må ikke gengives uden tilladelse jævnfør lov om ophavsret.

Søg på dr.dk

Søg

NYHEDER

NYHEDSOVERBLIKKET

Regionale Nyheder

Vejret

Politik

Kultur

Sporten

Sundhed

News

LOG IND

NY BRUGER

Haberler

TV

TV-OVERSIGTEN

SE LIVE TV

DR 1

DR 2

DR K

DR HD

DR Update

DR Ramasjang

RADIO

HØRRADIO

BESØG KANALSIDER

P1

P2 Klassisk

P3

P4

P5

P6 Beat

P7 Mix

P8 lazz

MERE ...

Bonanza

Mad

Tro

Undervisning

Ligetil

Mama

Ramasjang

Oline

... ..

SERVICE

Mobil

Tekst-tv

Podcast

RSS

Nyhedsbreve

DR på Sociale medier

Driftsforstyrrelser

Vilkår på dr.dk

OM DR

Fakta om DR

Nyt fra DR

Fejl og fakta

Job i DR

DR Panelet

Brugernes redaktør

Presse

Licens

Hjælp

Kontakt

© Copyright DR. Materialet må ikke gengives uden tilladelse.