

## Grigliata mista



### INGREDIENTI

- 1 Kg di carne di maiale mista (salsiccia, salamelle, spiedini, costine,, braciole, capicollo)
- Olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- Timo
- Varie erbe aromatiche dell'orto mediterraneo ( Fabio le ha già preparate pronte all'uso)

### PROCEDIMENTO:

Essendo particolarmente saporita, la carne di maiale solitamente non necessita di marinatura prima della cottura; se però vi piace, Fabio ha preparato del maiale nero già marinato e pronto per essere grigliato.

**SALSICCIA:** metterla a pezzi sulla griglia o arrotolarla ed infilarla su uno spiedino. Pungerla con i denti di una forchetta.

**SPIEDINI e PUNTINE e SALAMELLE:** non necessitano di alcuna preparazione.

**BRACIOLE** Incidere il bordo esterno con un coltello per evitare che la carne si arricci durante la cottura.

**CAPICOLLO**

\*\*\*\*\*

La brace ideale per cuocere la carne sarà pronta quando la fiamma rossa del fuoco si attenua ed una velatura bianca appare sui tizzoni ardenti. E' questo il momento di mettere la griglia sul fuoco a scaldare, ungerla passando leggermente del lardo aiutandosi con una pinza, per non scottarsi.

La cottura deve avvenire a fuoco dolce. Il tempo varia dai 10 ai 20 minuti, a seconda del tipo di cottura preferito.

Girare la carne di tanto in tanto. A fine cottura passare e rivoltare le braciole e il capicollo(se non già marinato) nel piatto di portata dove avremo messo dell'olio, dell'aglio spellato ed affettato, il rosmarino tritato e il timo.

Servire immediatamente.