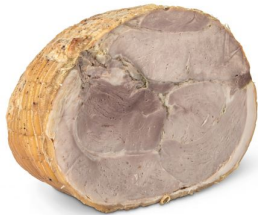


PORCHETTA TREVISANA



CODICE 80830

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Veneto

PESO 5 kg circa

Una porchetta prodotta in modo artigianale secondo la ricetta veneta

DESCRIZIONE	Coscia di maiale di qualità superiore disossata e cotta per lungo tempo nella sua cotenna
ASPETTO	La fetta è compatta, con riporti evidenti delle fasce muscolari e una leggera speziatura all'interno
SAPORE	Morbida, delicatamente speziata
STAGIONATURA	Non prevista
CURIOSITÀ	Come specialità trevigiana la porchetta nasce nel 1919, tenuta a battesimo da Ermete Beltrame nella sua birreria sotto il Palazzo dei Trecento a Treviso. Non è un alimento grasso, poichè, nella fase di cottura, proprio i grassi vengono sciolti dal calore e raccolti in speciali vaschette
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Tagliata rigorosamente a mano, da sola o cosparsa di sale, fredda o appena scaldata, la porchetta può essere servita come aperitivo con i peperoni o come secondo con le patate al forno, ma è fantastica nei panini, magari con l'aggiunta di qualche salsa o verdura. Da provare a fette sottili con una buona mozzarella di bufala o con dei pomodorini secchi