

Gli editoriali.

Pulled pork, la ricetta perfetta per il barbecue di primavera

Il pulled pork è un piatto di carne originario degli Stati Uniti: ecco la ricetta per prepararlo con il tuo barbecue e gustarlo al piatto o in un panino!

Con l'arrivo della primavera, si apre ufficialmente la stagione del **barbecue**! È il momento ideale per rispolverare la griglia, invitare gli amici e sperimentare nuove gustose ricette. Tra queste, non può mancare la **ricetta del pulled pork**, un grande classico della cucina americana che conquista tutti al primo assaggio. Come fare il pulled pork a casa? Non è semplice, ma neanche impossibile: basta seguire scrupolosamente ogni passaggio e utilizzare gli ingredienti giusti. Scopriamolo insieme!

Tempo preparazione: 10 ore tra marinatura e cottura

Difficoltà: Media

Ingredienti per 8 persone:

- 2,5 kg di spalla di maiale disossata
- 2 cucchiaini di paprika affumicata
- 1 cucchiaio di aglio in polvere
- 1 cucchiaio di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere opzionale



- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di sale
- 200 ml di succo di mela o sidro di mele
- 100 ml di aceto di mele
- 2 cucchiaini di senape
- Salsa barbecue q.b. per servire
- Panini morbidi opzionali

Cos'è il pulled pork?

Prima di entrare nel dettaglio della ricetta, è utile conoscere la storia di questo piatto iconico per comprendere anche come prepararlo al meglio. Come anticipato, il **pulled pork** è un **piatto tipico del barbecue americano**, originario degli Stati del Sud, in particolare del **North Carolina** e del **Tennessee**. Si tratta di **spalla di maiale** cotta a **bassa temperatura** per **molte ore**, fino a diventare così **tenera** da poter essere **“sfilacciata”** facilmente con una forchetta – da qui il nome **“pulled”**, che significa appunto **“strappato”** o **“sfilacciato”**.

La **ricetta originale del pulled pork** è diventata popolarissima anche in Europa, grazie al suo **sapore intenso e unico** e alla **versatilità** con cui questa gustosa carne può essere servita. Saper preparare il pulled pork è un'arte da veri **esperti di barbecue**, ma tutti possono riuscirci con un po' di impegno e di esperienza. Scopriamo quindi come fare il pulled pork in casa, passo dopo passo.

Come fare il Pulled pork

Per la buona riuscita del piatto, ogni passaggio della ricetta del pulled pork va **seguito scrupolosamente**, senza saltarne neanche uno, altrimenti si rischia di compromettere la resa finale, in particolare modo per quanto riguarda la consistenza o il sapore della carne. I passaggi cruciali sono due: la **marinatura** e la **cottura lenta**. Per gustare un buon pulled pork, occorre dunque essere precisi e avere tanta pazienza.

Procedimento

1. La marinatura del pulled pork

La **marinatura del pulled pork** è fondamentale per **insaporire bene la carne e ammorbidirla** durante la lunga cottura. Questa fase della ricetta si compone di due passaggi:

- **Preparazione del rub (miscela di spezie):**
In una ciotola, mescola **paprika**, **aglio** in polvere, **cipolla** in polvere, **pepe nero**, **peperoncino**, **zucchero di canna** e **sale**.
- **Marinatura vera e propria:**
Spalma la **senape** su tutta la superficie della carne, poi distribuisci il **rub**

massaggiando bene per farlo penetrare. Copri con pellicola e lascia marinare in frigorifero per **almeno 8 ore** (meglio se tutta la notte).

2. Come fare il pulled pork al barbecue

Per ottenere un vero **pulled pork al barbecue**, segui questi passaggi:

- **Preparazione del barbecue:**
Prepara il barbecue per una **cottura indiretta a bassa temperatura** (110–120°C). Se usi un barbecue a carbone, posiziona i bricchetti ai lati e una vaschetta d'acqua al centro per mantenere l'umidità. Aggiungi dei trucioli di legno per l'affumicatura.
- **Cottura lenta:**
Metti la carne sulla griglia, lontana dal calore diretto. Spruzza ogni ora con un **mix di succo di mela e aceto di mele** per mantenere la carne umida e saporita.
- **Fase del wrapping (facoltativa):**
Dopo circa 5-6 ore, quando la carne raggiunge i 70°C al cuore, puoi avvolgerla in carta stagnola o butcher paper (o carta da macellaio da barbecue) per accelerare la cottura e preservare i succhi.
- **Cottura finale:**
Continua la cottura fino a raggiungere i 93–95°C al cuore. A questo punto, toglila dal barbecue e lasciala **riposare almeno 30 minuti**.
- **Sfilacciamento:**
Usa due forchette per sfilacciare la carne: sarà tenerissima!

Come mangiare il pulled pork

Una volta pronto, il pulled pork si presta a mille preparazioni. Ecco come mangiare e assaporare il pulled pork al meglio:

- **Nel panino:** è la versione più iconica! Servilo in un panino morbido, con coleslaw (insalata di cavolo), cetriolini e salsa barbecue.
- **Da solo:** accompagnato da patate al forno, insalate o pannocchie alla griglia.
- **Tacos o tortillas:** per un tocco tex-mex.
- **Con riso o purè di patate:** per una cena più "rustica".

Fare il pulled pork a casa come nella vera tradizione americana è un'esperienza soddisfacente per tutti gli amanti del **BBQ**: cimentati subito con questa ricetta e stupisci i tuoi ospiti al tuo prossimo barbecue!

