



# PULLED PORKING

By Marco Daturi

- Tempo di preparazione > 12 h
- Tempo di godimento > 3 gg

## BRODO

- ✓ biancostato
- ✓ patate
- ✓ cipolle
- ✓ carote

## INJECTION

- ✓ 60% brodo manzo
- ✓ 20% birra
- ✓ 10% burro
- ✓ 10% aceto di mele

## RUB

- ✓ 6 cucchiaini Paprika dolce
- ✓ 3 cucchiaini di Sale fino
- ✓ 1 cucchiaino Zucchero di canna
- ✓ 1 cucchiaino Aglio in polvere
- ✓ 1 cucchiaino Cipolla in polvere
- ✓ 1 cucchiaino Pepe Nero
- ✓ 1 cucchiaino Origano
- ✓ 1 cucchiaino Peperoncino

## SEASONING

- ✓ 50g Salsa Barbecue
- ✓ 150g Aceto di mele
- ✓ 10g Miele di Castagno
- ✓ 5g Salsa Tabasco
- ✓ 10g Salsa Worcestershire
- ✓ 10g Peperoncino a scaglie
- ✓ 10g Succo di limone
- ✓ 7g Zucchero di canna
- ✓ 1g Aglio in polvere
- ✓ 2g Pepe nero
- ✓ 1g Sale

