

0 altfel de friptură – Ruladă de purcel cu mirodenii, o capodoperă culinară



Ruladă de purcel cu mirodenii



Ruladă de purcel cu mirodenii – **friptura perfectă** pentru ocazii speciale!

Renunță la fripturile clasice și încearcă o ruladă **suculentă și aromată**, umplută cu unt și mirodenii, apoi gătită la cuptor până devine o **capodoperă culinară**, cu **crustă crocantă și interior fraged**. Deși spectaculoasă, această **rețetă** este **surprinzător de simplă**! Urmează pașii pentru a transforma o bucată de carne de porc într-un preparat festiv care va impresiona pe toată lumea.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 2 kg fleică de purcel (cu șoric)

- 150 g unt
- 1 căciulie de usturoi
- 1 legătură pătrunjel
- 1 linguriță cimbru uscat
- 1 linguriță oregano uscat
- 1 crenguță rozmarin
- 6-7 frunzulițe salvie
- 1/2 linguriță fulgi de ardei iute
- 1 linguriță rasă piper
- 20 g sare

1. Așezați fleica pe tocător, cu șoriciul în sus.
2. Crestați șoriciul în diagonală, formând un caroiaj. Tăieturile trebuie să pătrundă doar prin șoric și puțin în grăsime, fără a ajunge la carne.
3. Întoarceți carnea și crestați partea interioară (fără șoric), pentru a permite pătrunderea aromelor.
4. Într-un bol, combinați untul moale cu sare, piper, cimbru, oregano, rozmarin, salvie, usturoi și fulgi de ardei iute. Amestecați bine până obțineți o pastă aromată.
5. Întindeți pasta de unt aromat pe partea interioară a ficuței, asigurându-vă că pătrunde în toate tăieturile.
6. Rulați carnea strâns, cu șoriciul la exterior.
7. Legați rulada cu sfoară alimentară, astfel încât să-și păstreze forma.
8. Așezați rulada pe un grătar într-o tavă, cu nodurile în sus.
9. Înveliți rulada într-o folie de aluminiu, punând o foaie de copt între carne și aluminiu pentru a preveni contactul direct.
10. Coaceți rulada la 150°C timp de 3-3,5 ore, până când temperatura internă a cărnii ajunge la 75-80°C.
11. Scoateți rulada din folie și presărați sare pe șoric pentru a obține o crustă crocantă.
12. Mutați rulada înapoi în cuptor, la 180°C, timp de 30-50

de minute, până când șoriciul devine crocant și aurit.

13. Lăsați rulada să se odihnească 15-20 de minute înainte de a o felia. Serviți cu garnituri precum cartofi copti, murături sau salate de sezon.