

ANTIPASTI E SNACK

Cotenna di maiale fritta

LUOGO: [Asia](#) / [Filippine](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [210 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La cotenna di maiale fritta potrebbe sembrare una di quelle preparazioni italianissime, emiliano-romagnole come i ciccioli ed invece vengono da una cultura gastronomica lontanissima, quella filippina.

Anche nelle filippine del maiale non si butta niente, soprattutto una parte come la cotenna che se trattata come si deve diventa davvero un antipasto sfiziosissimo. Una ricetta questa da provare assolutamente che vi permetterà di portare a tavola qualcosa di certamente non light ma tanto, tanto saporito e gustoso. Provate a farla e se amate i fritti in generale, in ogni loro forma e dimensione, ecco allora come fare i [paccheri ripieni](#) e fritti

ovviamente!

INGREDIENTI

COTENNA DI MAIALE 500 gr

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa prendete la cotenna e tagliatela a quadratini di circa 2 cm di lato.



- 2 Portate a bollire una pentola d'acqua e tuffatevi le cotenne insieme al pepe in grani. Lasciate cuocere per circa 30 minuti.



3 Scolate la cotenna e asciugatela bene su fogli di carta assorbente, trasferitela quindi in una teglia.





4 Scaldate il forno a 110°C e infornate per circa 3 ore.



5 Al termine delle 3 ore, scaldate una pentola di olio di semi per frittura. Tuffatevi i pezzi di cotenna e lasciateli friggere.



6 Vedrete che i pezzi di cotenna si gonfieranno, sarà quello il momento di prelevarli dall'olio e farli asciugare in uno scola-fritti o su fogli di carta assorbente.

Salateli adeguatamente.





7 Servite la cotenna fritta ancora calda.

