

SECONDI PIATTI

Pancetta alle cinque spezie con cottura a bassa temperatura

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [510 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Una pancetta davvero fantastica, croccante fuori e morbida e succulenta all'interno..si tratta della pancetta alle 5 spezie cotta nel sottovuoto a bassa temperatura.

Il procedimento per ottenere questa pancetta è molto semplice, l'unica difficoltà è reperire la macchina per la cottura a bassa temperatura e sottovuoto. Nel caso non l'abbiate a disposizione e voleste comunque provare questa ricetta, il consiglio è di procedere con una normale pentola d'acqua avendo l'accortezza di controllarne spesso la temperatura e che comunque non giunga mai a

bollire.

INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 1 kg

5 SPEZIE

ZENZERO pezzetti - 2

PREPARAZIONE

- 1 Punzecchiate la cotenna della pancetta con la punta di un coltello in modo da praticare diverse piccole incisioni.



- 2 Cospargete abbondantemente con le 5 spezie, quindi trasferite la pancetta in un sacchetto per il sottovuoto.



- 3** Aggiungete al sacchetto i pezzetti di zenzero affettati finemente e del sale; agitate bene e sigillate il sacchetto con l'apposita macchina per il sottovuoto.





- 4 Riempite d'acqua la vasca della macchina per la cottura a bassa temperatura ed inseritevi il sacchetto con la pancetta sottovuoto.





5 Chiudete la macchina ed impostate la temperatura di 60°C per un tempo di 8 ore.



6 Trascorso il tempo di cottura, togliete la pancetta dal sottvuoto, eliminate lo zenzero e trasferitela su di una griglia posta all'interno di una teglia più grande.



- 7** Salate la pancetta su entrambi i lati ed infornate al massimo della temperatura consentita per 10 minuti, quindi abbassate a 200°C e lasciate cuocere finché la cotenna non inizia a fare le bollicine, ci vorranno circa 20 minuti.





8 Servite la pancetta tagliata a tocchetti.

