

SECONDI PIATTI

Pancetta di maiale croccante

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 1 kg

SALE

Questa pancetta di maiale croccante è un secondo piatto rubato alla tradizione gastronomica cinese anche se è un piatto molto comune in molte cucine, arrivando persino alla più moderna cucina americana.

Seppure i natali di questa ricetta siano incerti, una cosa certa c'è: si tratta di un secondo piatto davvero da leccarsi i baffi! Una croccante crosticina in superficie data dalla cotenna arrostita e una pancetta morbida e succulenta, davvero da provare!

PREPARAZIONE

1 Prendete un pezzo di pancetta e salatelo su tutti i lati massaggiando leggermente.



2 Inserite gli spiedi da un lato della pancetta.



3 Appoggiate la pancetta su di una griglia posta in una teglia.



4 Infornate a 180°C per 1 ora e 45 minuti.

Trascorso questo tempo, aumentate la temperatura a 225°C e lasciate cuocere per 15 minuti scaldando solo la serpentina superiore.



5 Sfornate la pancetta e tagliatela a pezzi. Servitela in un vassoio mentre è ancora calda.



