

SECONDI PIATTI

Pancetta al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La pancetta al forno è uno di quei piatti davanti ai quali non si può assolutamente resistere. La sua bontà è coinvolgente e fare questa ricetta non è assolutamente difficile. Provatela e lasciateci un commento per dirci quant'è buona!

INGREDIENTI

2

8 kg di pancetta in unico pezzo disossata

senape q.b.

sale q.b.

olio q.b.

spezie a piacere

acqua bollente.

PREPARAZIONE

1 Ecco il pezzo di carne disposto su di una gratella.



2 Incidere leggermente la cotenna.



3 Preparate una pentola di acqua bollente.



- 4 Versare l'acqua bollente sulla cotenna che si ritirerà (serve per renderla ancora più croccante).



- 5 Sigillare le altre parti della carne passandole in padella con un filo d'olio.



6 Ora, insaporire la carne, prima con uno strato di senape



7 e poi con un trito di spezie a piacere e sale.



8 Infornare.

Se si usa il forno a legna è necessario considerare che parte da una temperatura molto più alta e che poi va a scemare.

Nel forno elettrico, cuocere a 200°C per almeno un'ora, per controllare la cottura infilare uno stecco di legno e se esce liquido chiaro privo di sangue è cotto.



9 Eccolo pronto messo a riposare.



10 Eccolo tagliato a fette, accompagnato da diversi contorni.

