

SECONDI PIATTI

Pancetta caramellata in stile cinese

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Se amate i piatti etnici, soprattutto in stile asiatico, dovete provare la pancetta caramellata in stile cinese! La pancetta con doppia cottura è un piatto che richiede grande attenzione e forza di volontà! Dopo una minuziosa e lunga cottura, sarà difficile resistere al profumo e all'aspetto di questa preparazione: la pancetta vi chiamerà a gran voce e allora... sarete perduti nel suo sugo e nei suoi sapori estremamente esotici!

INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA con cotenna - 1 kg

ZENZERO fresco - 4 fette

CIPOLLOTTI 6

OLIO DI ARACHIDI 2 cucchiaini da tavola

CIPOLLE piccola - 1

PEPERONI ROSSI 1

PEPERONI VERDI 1

PORRI 225 gr

BRODO DI POLLO 3 cucchiaini da tavola

SALSA HOISIN 3 cucchiaini da tavola

PASTA DI PEPERONCINO 2 cucchiaini da tavola

VINO DI RISO CINESE 1 bicchiere

SALSA DI SOIA 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una casseruola con dell'acqua, salatela, aggiungeteci la pancetta e fatela scottare per 10 minuti schiumando l'acqua.



- 2 Aggiungete le fette di zenzero fresco, la parte bianca dei cipollotti e fate proseguire la cottura per 1 ora e 30 minuti, continuando a rimuovere la schiuma che si formerà in superficie.



- 3 Trascorso il tempo e una volta che la pancetta si è cotta, toglitela dall'acqua e fatela raffreddare per qualche minuto.



- 4 Nel frattempo, pulite il porro rimuovendo il primo strato di foglie, i peperoni togliendo i semi ed i filamenti bianchi interni e mettete da parte.

Una volta raffreddata la pancetta, tagliatela a fette e dividetele a metà.



- 5 Prendete un wok con l'olio di semi di arachide e fate prendere calore. Quando l'olio è molto caldo, aggiungete la carne e fate rosolare per 10 minuti a pentola coperta.



- 6 Nel frattempo preparate le verdure precedentemente lavate e pulite: affettate i porri, i peperoni e la cipolla e trasferitele in una ciotola.





- 7 Prelevate i bocconcini di maiale dal wok e fateli ricadere in un colino posto su di una ciotola.

Rimettete il wok sul fuoco e aggiungete la verdure che andate ad insaporire con le spezie: un cucchiaio di salsa di soia scura, un bicchiere di vino di riso cinese, un cucchiaino di zucchero, due cucchiai (o in quantità a piacere) di pasta di peperoncino, tre cucchiai di salsa hoisin e per ultimo due cucchiai di brodo di pollo e lasciate cuocere per 10 minuti.







- 8 Unite nuovamente la pancetta alle verdure nel wok e lasciate insaporire gli ingredienti per altri 10 minuti.



- 9 Quando la salsina è diventata densa, spegnete il fuoco e servite la pancetta con doppia cottura ben calda.



NOTE

La salsa hoisin usata in questa ricetta è una salsa tipica cinese che viene utilizzata comunemente anche in Vietnam. Si differenzia dalla salsa agrodolce per il suo sapore molto più delicato e per i suoi ingredienti: aglio, peperoncino e aceto. In Cina la salsa hoisin viene chiamata (in una traduzione non letterale) salsa ai frutti di mare, anche se in realtà tra gli ingredienti non ci sono frutti di mare ne' pescato alcuno. In Cina viene utilizzata per accompagnare gli involtini primavera o piatti a base di maiale. La ricetta tradizionale prevedeva un tempo l'aggiunta di patate dolci.