

SECONDI PIATTI

# Pancetta di maiale al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La pancetta di maiale al forno è una di quelle ricette che vengono amate soprattutto da chi adora i piatti ricchi e gustosi, di grande spessore. La ricetta che vi diamo non è per nulla difficile e seguendo i nostri consigli verrà davvero ottima!

## INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 1,2 kg  
ROSMARINO 3 rametti  
FOGLIE DI SALVIA 5 foglie  
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
SALE  
PEPE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SPICCHIO DI AGLIO 2

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la pancetta di maiale al forno preparate un trito di salvia, aghi di rosmarino e aglio. Cospargere il lato magro della carne con il trito appena realizzato, unite i semi di finocchio, insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Arrotolate quindi la pancetta e, legatela ben stretta con dello spago da cucina.
- 2 Rosolate la carne in padella con poco olio e, quando è ben colorita, sfumate con il vino bianco, a fiamma vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.
- 3 Trasferite il tutto in forno a 200° C per circa 60 minuti, unguendo di tanto in tanto la carne con il fondo di cottura. Trascorso questo periodo infilate la carne con uno spiedino e osservate il colore del liquido che fuoriesce il quale dovrebbe apparire incolore. Nel caso risultasse rosa proseguite ancora la cottura.
- 4 Lasciate riposare la carne avvolta nella carta stagnola per qualche minuto fino a che risulti tiepida, quindi tagliatela a fette non troppo sottili e servite.