

SECONDI PIATTI

Pancetta stile Tex-Mex

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [190 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA intera - 1

ZENZERO cm - 4

SALSA BARBECUE

SALE

Pancetta stile Tex-Mex, un piatto per coraggiosi e... golosi! Sembra impegnativa, e forse un poco lo è, ma il gusto che restituisce è davvero strepitoso... Da provare!

PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco, aggiungetevi lo zenzero sbucciato e tagliato in due e la pancetta.



- 2 Fate cuocere la pancetta per circa 30 minuti da quando l'acqua prende il bollore, prestate attenzione a schiumare l'acqua, ovvero rimuovere di tanto in tanto la schiuma che affiorerà in superficie.

Scolate la pancetta e trasferitela in una pirofila sufficientemente capiente.



- 3 Cospargete la pancetta con la salsa barbecue in modo tale che sia distribuita in modo uniforme, coprite il tutto con della pellicola e mettetela da parte a marinare come minimo un'ora.



- 4 A questo punto, riprendete la carne e incidete la cotenna con dei tagli diagonali prima in un senso e poi nell'altro formando un disegno a rombi.



- 5 Salate abbondantemente la superficie della pancetta, massaggiatela e trasferitela in una teglia dotata di griglia in modo tale che la carne non stia a diretto contatto con il fondo

della teglia.



- 6** Girate la pancetta dall'altra parte, distribuitevi sopra un po' di salsa barbecue e abbondante sale.



- 7** Cuocete a 140° - 150° per 2 ore.



- 8 A questo punto girate la pancetta in modo tale che la cotenna sia rivolta verso l'alto e cuocete per altri 30-40 minuti.



- 9 Servite la pancetta affettata ed accompagnandola con la cotenna croccante e la salsa barbecue per richiamare il sapore della marinata.

