

SECONDI PIATTI

Pancetta fatta in casa

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **35 GIORNI DI RIPOSO**



INGREDIENTI

Pancetta stesa grassa in un unico pezzo di circa 500 g

50 g di spezie varie a piacere

abbondante sale grosso marino.

PREPARAZIONE



- 2 Massaggiate su tutta la pancetta le spezie (potete scegliere quelle che più vi piacciono ma non deve mai mancare il pepe che deve essere presente in dose maggiore rispetto alle altre spezie).

Dovete massaggiare a lungo per far penetrare bene le spezie.





3 Adesso procedete alla salatura.

In un contenitore capiente mettete uno strato abbondante di sale grosso marino.



4 Posizionate la pancetta sopra il sale.



5 E coprite con altro sale grosso riempiendo bene ogni spazio.

Dovete coprire con uno strato molto spesso.



6 Lasciate riposare in luogo freddo per 5 giorni, togliete il sale.



7 Lavate bene la pancetta sotto acqua corrente.



8 Praticare un foro e mettete una corda, appendetelo e fatelo asciugare in luogo asciutto e riparato dal sole per 1 mese.



NOTE

Se la pancetta stesa è poco grassa diminuite i tempi di salatura a 2-3 giorni altrimenti risulterà troppo salata.