SECONDI PIATTI

Chicharrones

Del maiale non si butta via niente e questo lo sappiamo un po' tutti. Ma lo sanno evidentemente anche in diverse parti del mondo. Tant'è che la ricetta del **chicharrones** ci arriva in tutto il suo splendore e ovviamente in tutta la sua bontà dalle Filippine.

In effetti questa ricetta potrebbe sembrare molto italiana, infatti strizza l'occhio ad alcune preparazioni del centro e del nord Italia. In Umbria e in Emilia Romagna si trova qualcosa di molto simile, e in effetti questo piatto ricorda i ciccioli fritti che sono di una golosità incredibile.

In realtà l'origine è contesa anche dall'America Latina, tanto è che questo piatto che si trova facilmente tra gli street food peruviani e molto spesso lo si trova anche in Spagna sui vari banchetti che vendono tapas.

La cotenna del maiale spesso non si sa come utilizzarla, o meglio le nostre nonne e i nostri nonni sapevano riustilizzarla al meglio, la si faceva sciogliere e si usava come grasso oppure serviva per insaporite le minestre o i piatti più poveri al posto della moderna pancetta che di utilizza invece oggi.

Questi chicharrones non sono di certo light ma sono troppo buoni e di certo ogni tanto un piccolo strappo alla regola, di tale natura, è assolutamente concesso e comprensibile.

La cotenna che viene anche chiamata cotica è la pelle del maiale che subisce una trasformazione e viene destinata all'uso alimentare e viene utilizata in Italia in forme diverse, in Campania ad esempio di fanno con essa delle braciole buonissime che vengono cotte all'interno del ragù assieme agli altri pezzi di carne.

La ricetta del chicharones che oggi qui vi proponiano, cari amici di Cookaround Cucina e ricette è una di quelle da tener a mente quando volete portare a tavola qualcosa di sfizioso e particolare, che richieda poco tepo e sorprenda tutti. Questi pezzetti di cotica fritta sono ottimi per l'aperitivo e andranno a ruba ancora piuù veloci delle classiche patatine.

Una ricetta molto economica perché in genere la cotenna costa pochissimo e quindi con poca spesa potrete fare un antipasto sfiziosissimo, magari da abbinare a una fredda birra gustosa.

Questa ricetta gustosa può essere fatta anche con

altri tipi di carne o tagli, viene ottima anche con delle semplici costine o costolette, si può scegliere il taglio delle ribs ad esempio.

In questo caso abbiamo utilizzato l pancetta ma con lo stesso procedimento potete utilizzare anche altre parti del maiale.

Provate questa ricetta e se vi dovesse avanzare oppure se vi piace tanto, ecco per voi altre ricette con la cotenna davvero interessanti e da provare appena possibile:

polenta in umido con cotenna
cotenna di maiale fritta
arrosto di cinghiale con cotenna

Accompagnate se volete proprio esagerare questi chicharrones con salse, magari fatte homemade, come la salsa bbq o una maionese leggera, potete fare anche dei pezzetti più piccoli da inserire in panini stuzzicanti.

INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 1,2 kg

ACQUA

SALE

Preparazione

1. Quando volete ralizzare la ricetta delle chicharrones per prima cosa tagliate la pancetta a fette di circa 2 cm e sulla superficie andate a praticare incisioni abbastanza profonde. Lasciate un centimetri circa alla base.

2 Fatta questa operazione, mettete la pancetta in una pentola capiente, aggiungete il sale e ricoprite con l'acqua, quindi coprite con un coperchio adeguato alla pentola.

Questa operazione vi servirà a sgrassare in parte la preparazione.

3 Cuocete fino a quando l'acqua non sarà evaporata del tutto e fate rosolare bene la pancetta nel grasso ceduto, sempre all'interno della stessa pentola.

4 Friggete nel proprio grasso i pezzi di pancetta finché essi non risulternno parecchio croccanti e leggermente bruciacchiati in alcuni punti.

A questo punto togliete i pezzi dalla pentola e servite.

Cook
AROUND