

SECONDI PIATTI

Maiale humba

LUOGO: *Asia / Filippine*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un maiale molto particolare, rubato dalla tradizione gastronomica filippina, vede riuniti nello stesso piatto la sapidità della salsa di soia, del maiale e la dolcezza dell'ananas e del suo succo.

Il risultato? Bocconcini di pancetta lucenti di glassa, sapidi al punto giusto e pronti per essere serviti con del riso bianco. Il maiale humba è una ricetta che non dovete assolutamente perdere se volete mangiare qualcosa di buono e insolito. Volete un altro suggerimento per cucinare questa carne in modo insolito? Provate allora l'[adobo](#)!

INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 1 kg
SALSA DI SOIA 1 tazza
ALLORO 3 foglie
SPICCHIO DI AGLIO 4
ANICE STELLATO 1
OLIO DI SEMI 1 cucchiaino da tavola
ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tavola
SUCCO DI ANANAS 1 tazza
ANANAS SCIROPATO 4 fette

PREPARAZIONE

1 Prendete la pancetta e tagliatela a cubotti. Riunitela in una pirofila in un unico strato.



2 Misurate una tazza di salsa di soia e versatela nella pirofila sulla pancetta fresca.



- 3 Aggiungete l'alloro, l'aglio tritato e l'anice stellato. Coprite con un foglio di pellicola e mettete a marinare per circa un'ora.



- 4 Scaldate un giro d'olio di semi o di oliva a fuoco vivace in un tegame a fondo spesso, preferibilmente in ghisa.



5 Riprendete la pancetta marinata e prelevate ciascun pezzo dalla marinata e trasferitelo nel tegame. Lasciate rosolare.



6 Quando i pezzi di pancetta saranno ben bruniti, aggiungete la marinata filtrata e lasciate cuocere a tegame scoperto e fiamma vivace.



- 7** Quando la marinata sarà leggermente evaporata, aggiungete lo zucchero di canna, il succo d'ananas e i pezzi d'ananas.





8 Coprite il tegame e lasciate cuocere fino a che tutto il fondo di cottura non si sarà addensato (circa 10 minuti). Servite i pezzi di maiale caramellati ancora caldi.

