

SECONDI PIATTI

Pancetta in stile cinese

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: MARINATA 4 ORE



Pancetta in stile cinese

INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 800 gr
5 SPEZIE 1 cucchiaio da tavola
PEPE 1 cucchiaio da tavola
VINO DI RISO CINESE 1 cucchiaio da
tavola
ACETO DI RISO 1 cucchiaio da tavola
SALE 2 cucchiari da tè
SALE GROSSO 1,5 kg
ALBUMI 3
SEMI DI SESAMO 1 cucchiaio da tavola
SEMI DI SESAMO NERO 1 cucchiaio da
tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare la pancetta in stile cinese iniziate mescolando le 5 spezie con il

vino cinese ed un cucchiaio di sale. In un altro ciotolino sciogliete 1 cucchiaio di sale nell'aceto di riso.

- 2** Quindi incidete la pancetta privata della cotenna dalla parte più magra in senso trasversale e cospargete questo lato con il mix alle 5 spezie. Invece trattate la parte grassa con l'aceto di riso. Mettete la carne in un recipiente coperto e lasciate riposare per 4 ore.
- 3** Amalgamate il sale grosso agli albumi e disponetene una parte su di una teglia delle dimensioni adatte a contenere la pancetta, posizionatela sul sale e ricoprite con il sale rimasto. Trasferite in forno caldo 210C° per 50 minuti statico.
- 4** Rimuovete la crosta di sale e estraete la pancetta rimuovendo il sale rimasto attaccato. Cospargete la parte del grasso con i semi di sesamo e ripassate in forno alla stessa temperatura fino alla tostatura dei semi circa 10 minuti. Dividete la carne in bocconcini e servite se vi piace con della salsa piccante.