

ANTIPASTI E SNACK

Tacos con ananas e pancetta

DOSI PER: 2 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Avete mai provato i tacos con ananas e pancetta? Beh se la risposta è negativa dovete subito correre ai ripari! Si tratta infatti di una proposta molto simpatica da portare a tavola quando ci sono amici a cena o perché no, quando si ha voglia di qualcosa di simpatico e sfizioso!

Provate la nostra ricetta!

INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 400 gr
ANANAS SCIROPPATO 100 gr
TACOS 1
POMODORI 2
PEPERONCINI HABANERO 1
PEPERONE ROSSO 1
CIPOLLE 2
ACETO DI MELE ½ bicchieri
SPICCHIO DI AGLIO 3
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tavola
SALSA BARBECUE 100 gr
SEMI DI CUMINO 1 cucchiaino da tavola
SUCCO DI MACERAZIONE DELL'ANANAS ½ bicchieri
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare i tacos con ananas e pancetta mettete in un mixer i pomodori privati della pelle e dei semi, il peperoncino, il peperone passato in forno spellato e privato dei semi, le cipolle spezzettate, l'aceto di mele, l'aglio, l'origano, la salsa barbecue, il cumino e lo sciroppo d'ananas.
- 2** Dividete la pancetta in pezzi quadrati di circa 5-6 cm di lato e, mettetela a marinare nella salsa preparata, tenendone una parte per poi condire il tacos, per almeno 2 ore a temperatura ambiente coperta con pellicola.
- 3** Trascorso questo periodo riprendete la carne e, formate uno spiedino alternando la pancetta con le fette di ananas tagliate a metà, spennellate il tutto con la marinata. Trasferite in forno a 200 C° per 40 minuti statico su di una placca con carta forno.
- 4** Prendete una parte di carne ed ananas dello spiedino e spezzettatela grossolanamente quindi saltatela brevemente su in una padella antiaderente a fuoco vivo.
- 5** Riempite i tacos con questo composto aggiungete un pò di salsa tenuta da parte e insaporite con qualche foglia di prezzemolo tritata grossolanamente.