

ANTIPASTI E SNACK

Tacos con ananas e pancetta

di: *Cookaround*

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.