

SECONDI PIATTI

Arrosto di pancetta di maiale

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *260 min* COSTO: *basso*

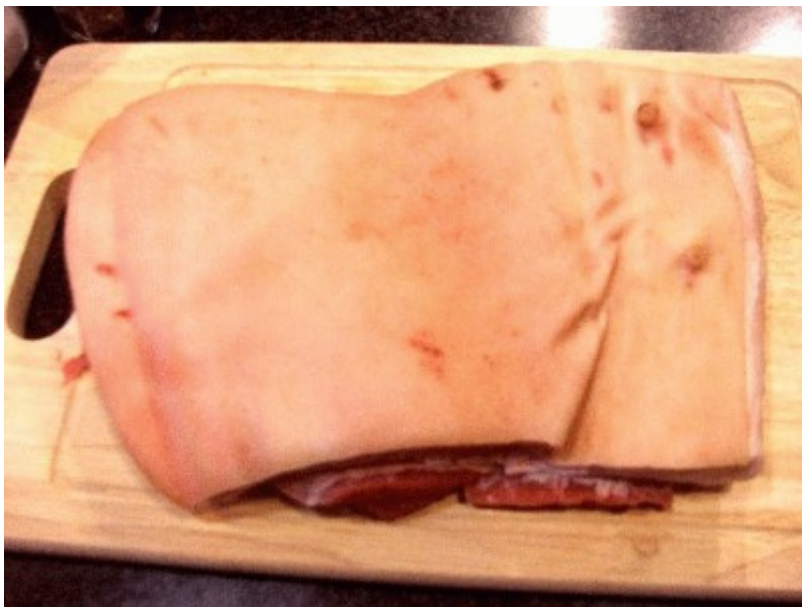
REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

600 g di pancetta con cotenna in una unica fetta
3 rametti di rosmarino
2 spicchio di aglio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

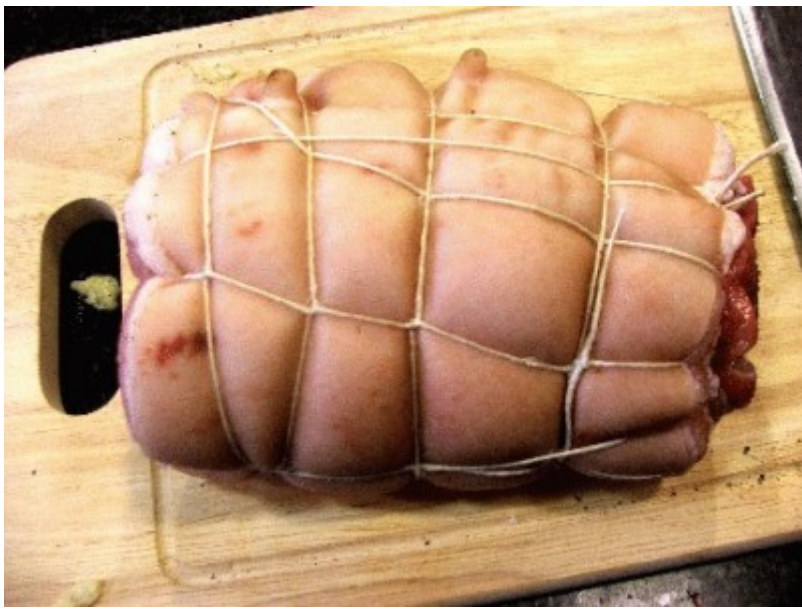


2 Tagliare a fettine l'aglio.

Sopra la pancetta mettete il rosmarino, l'aglio, sale e pepe.



3 Arrotolate e legate con uno spago.



4 Mettete la carne sottovuoto.

Sul fondo di una pentola mettete un piatto rovesciato.

Mettete nella pentola dell'acqua e la carne sotto vuoto e cuocete a 70°C-75°C per 4 ore.





5 Togliete dal sottovuoto e trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.



6 Infornate a 270°C per circa 20 minuti oppure fino a quando la cotenna non risulta croccante.

