

SECONDI PIATTI

Pancetta affumicata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COTTURA: *240 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 1 kg

SALE fino - 100 gr

PEPE NERO macinato - 200 gr

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr

Avete mai provato a preparare della pancetta affumicata da soli? Se siete appassionati di barbecue e affumicatori, questa è proprio la sfida che fa per voi. Noi ci abbiamo provato e la prova è decisamente riuscita!

PREPARAZIONE

1 Accendete la brace sul fondo dell'affumicatore.



2 Portare la camera d'affumicatura a circa 100°C.

Nel frattempo riempite l'apposito contenitore di segatura aromatica e posizionatelo sulla griglia appena sopra la brace.





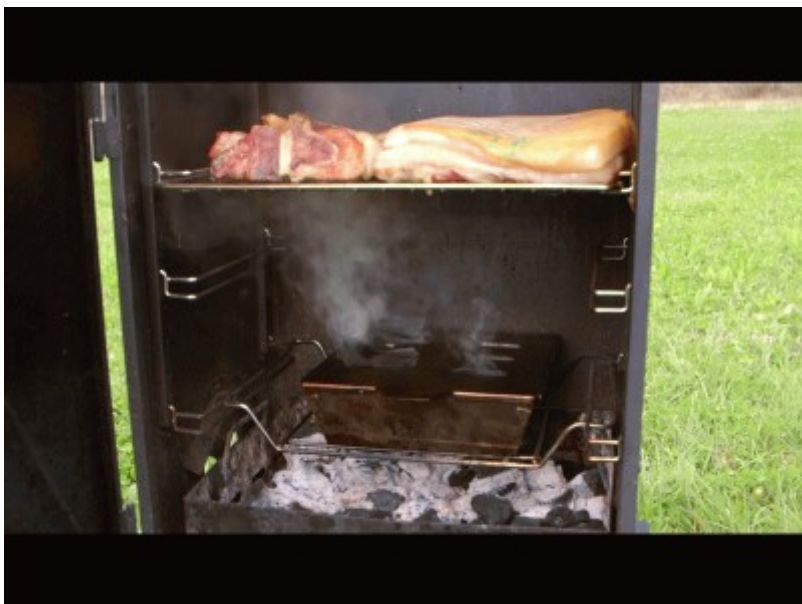
3 Stendete la pancetta sulla griglia dalla parte della polpa a circa metà altezza.



4 Vaporizzate un po' d'acqua per sviluppare più fumo e chiudete la camera di affumicatura.



5 Lasciate affumicare a circa 50°C per 4 ore.



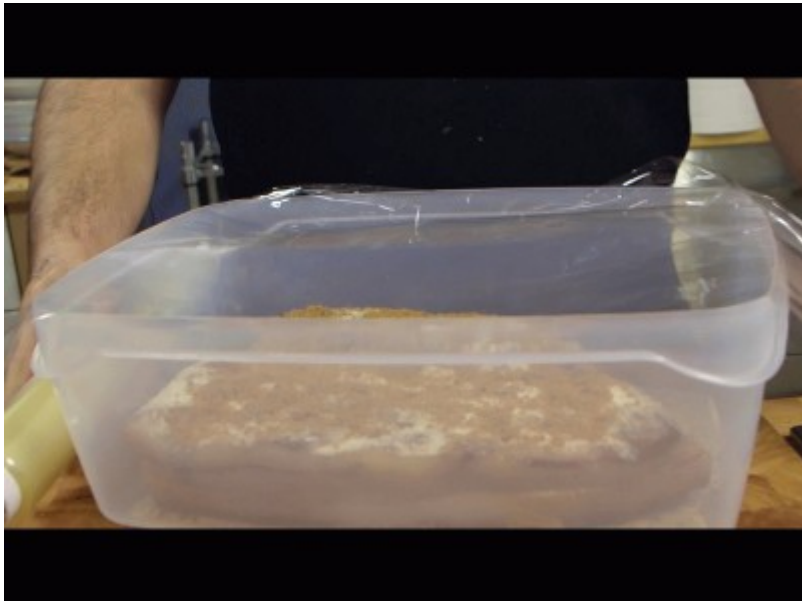
- 6 Prelevare la pancetta dall'affumicatore, asciugarla leggermente e riporla in un contenitore a bordi alti.





7 Cospargerla di pepe, sale e zucchero di canna; coprire con la pellicola e lasciar maturare per 4 giorni.





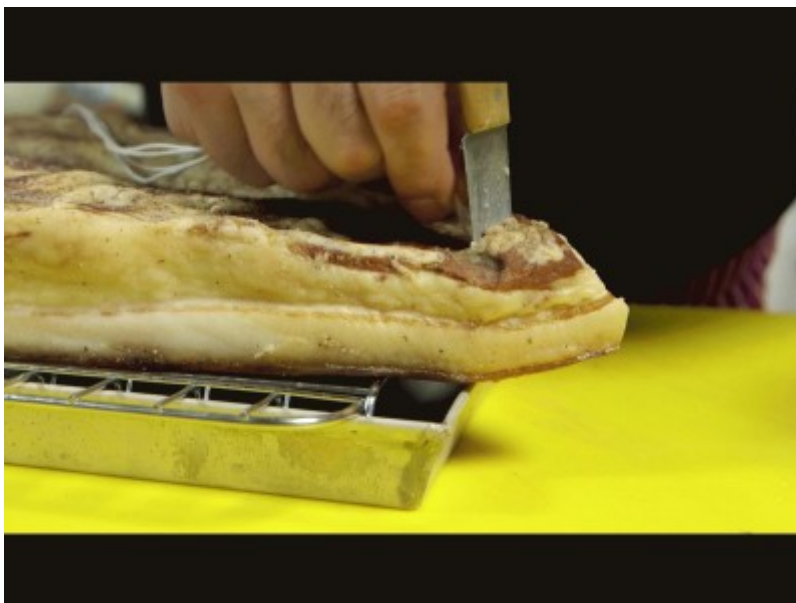
8 Al termine dei 4 giorni, togliere la pancetta dal contenitore, lavarla e asciugarla bene.



9 Posizionatela su una griglia posta sopra una teglia.



- 10 Fate un buco ad un'estremità della pancetta e infilatevi uno spago doppio; stringetelo molto bene per realizzare un cappio.



- 11 Cospargete nuovamente di pepe e mettetevi sopra un tagliere con un peso.



12 Lasciatelo così per 4 giorni.

Riprendete la pancetta che, a questo punto, sarà pronta per essere utilizzata come più preferite.

