

SECONDI PIATTI

Pancetta arrotolata a doppia cottura

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [225 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PANCIA DI MAIALE 1 kg
AGLIO teste - 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tè
ROSMARINO 3 rametti
SALE
PEPE NERO IN GRANI

Un modo eccezionale per cuocere la pancetta ed avere una carne morbida e molto saporita. Può essere inserita ad esempio come piatto forte di un pasto che può essere completato da un antipasto leggero, un contorno ed una tagliata di frutta fresca.

PREPARAZIONE

1 In un mortaio pestate il pepe in grani, l'aglio e i semi di finocchio.



- 2 Praticate delle incisioni sulla cotenna della pancetta, prima in diagonale in un senso e poi nell'altro senso, così da creare un disegno a grata.



- 3 Condite la carne con il pesto ottenuto, il sale e il rosmarino, arrotolate su se stessa la pancetta e legatela con lo spago.



- 4 Cuocete la pancetta per 3 ore in forno a 160°C, scolando di tanto in tanto il suo grasso di cottura.



- 5 Poi continuate la cottura per altri 45' minuti a 220°C. Servite la pancetta tagliata a fette, tiepida.