

SECONDI PIATTI

Pancetta caramellata in stile cinese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Se amate i piatti etnici, soprattutto in stile asiatico, dovete provare la pancetta caramellata in stile cinese! La pancetta con doppia cottura è un piatto che richiede grande attenzione e forza di volontà! Dopo una minuziosa e lunga cottura, sarà difficile resistere al profumo e all'aspetto di questa preparazione: la pancetta vi chiamerà a gran voce e allora... sarete perduti nel suo sugo e nei suoi sapori estremamente esotici!

INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA con cotenna - 1 kg

ZENZERO fresco - 4 fette

CIPOLLOTTI 6

OLIO DI ARACHIDI 2 cucchiaini da tavola

CIPOLLE piccola - 1

PEPERONI ROSSI 1

PEPERONI VERDI 1

PORRI 225 gr

BRODO DI POLLO 3 cucchiaini da tavola

SALSA HOISIN 3 cucchiaini da tavola

PASTA DI PEPERONCINO 2 cucchiaini da tavola

VINO DI RISO CINESE 1 bicchiere

SALSA DI SOIA 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una casseruola con dell'acqua, salatela, aggiungeteci la pancetta e fatela scottare per 10 minuti schiumando l'acqua.



- 2 Aggiungete le fette di zenzero fresco, la parte bianca dei cipollotti e fate proseguire la cottura per 1 ora e 30 minuti, continuando a rimuovere la schiuma che si formerà in superficie.



- 3 Trascorso il tempo e una volta che la pancetta si è cotta, toglitela dall'acqua e fatela raffreddare per qualche minuto.



- 4 Nel frattempo, pulite il porro rimuovendo il primo strato di foglie, i peperoni togliendo i semi ed i filamenti bianchi interni e mettete da parte.

Una volta raffreddata la pancetta, tagliatela a fette e dividetele a metà.



- 5 Prendete un wok con l'olio di semi di arachide e fate prendere calore. Quando l'olio è molto caldo, aggiungete la carne e fate rosolare per 10 minuti a pentola coperta.



- 6 Nel frattempo preparate le verdure precedentemente lavate e pulite: affettate i porri, i peperoni e la cipolla e trasferitele in una ciotola.





- 7 Prelevate i bocconcini di maiale dal wok e fateli ricadere in un colino posto su di una ciotola.

Rimettete il wok sul fuoco e aggiungete la verdure che andate ad insaporire con le spezie: un cucchiaio di salsa di soia scura, un bicchiere di vino di riso cinese, un cucchiaino di zucchero, due cucchiari (o in quantità a piacere) di pasta di peperoncino, tre cucchiari di salsa hoisin e per ultimo due cucchiari di brodo di pollo e lasciate cuocere per 10 minuti.







- 8 Unite nuovamente la pancetta alle verdure nel wok e lasciate insaporire gli ingredienti per altri 10 minuti.



- 9 Quando la salsina è diventata densa, spegnete il fuoco e servite la pancetta con doppia cottura ben calda.



NOTE