

SECONDI PIATTI

Pancetta croccante

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **170 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA con cotenna - 1,5 kg

ACQUA bollente - 1,5 l

SALE GROSSO

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 2 foglie

PEPE IN GRANI

La **pancetta croccante** richiede pazienza, ma che risultato alla fine! Una vera gioia dei sensi, una generosa dose di carne croccante e sugosa, ricchissima di profumi e instancabilmente buona e appetitosa! Perfetta per occasioni importanti, quando portare in tavola questa ricetta farà sgranare gli occhi a tutti!

PREPARAZIONE

- 1 Prendete il pezzo di pancetta e bucherellatela con l'aiuto di un forchettone dalla parte della cotenna.



- 2 Trasferite la pancetta su di una griglia con la cotenna rivolta verso l'alto e poggiatela su di una teglia di dimensioni adeguate.

Portate a bollire l'acqua, quindi versatela sopra la pancetta con un mestolo.



- 3 Asciugate la pancetta con carta da cucina e giratela dalla parte della polpa.

Miscelate gli aghi di un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia spezzettate a mano, grani di pepe e sale grosso.

Distribuite il composto aromatico sulla polpa della pancetta in modo uniforme e massaggiando leggermente.



- 4 Lasciate la pancetta in questo modo per 12 ore in modo tale che gli aromi penetrino nella polpa.

Riprendete la pancetta, togliete gli odori in eccesso, giratela e poggiatela nuovamente sulla griglia.

Adagiate la griglia su di una teglia nella quale avrete versato un po' d'acqua e scaldate il forno a 200°C.

Cuocete la pancetta per 20 minuti.



- 5 Abbassate, a questo punto, la temperatura del forno a 180°C e lasciate cuocere la pancetta per circa 2 ore controllando di tanto in tanto che nella teglia ci sia sempre dell'acqua e aggiungendone se necessario.



- 6 Trascorse le due ore di cottura a 180°C, alzate nuovamente la temperatura del forno portandola a 230°C e lasciate cuocere per altri 30 minuti.



7 Servite la pancetta croccante tagliata a pezzettini.