

SECONDI PIATTI

Pancetta di maiale al forno

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La pancetta di maiale al forno è una di quelle ricette che vengono amate soprattutto da chi adora i piatti ricchi e gustosi, di grande spessore. La ricetta che vi diamo non è per nulla difficile e seguendo i nostri consigli verrà davvero ottima!

INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 1,2 kg
ROSMARINO 3 rametti
FOGLIE DI SALVIA 5 foglie
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola
VINO BIANCO 1 bicchiere
SALE
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 2

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la pancetta di maiale al forno preparate un trito di salvia, aghi di rosmarino e aglio. Cospargere il lato magro della carne con il trito appena realizzato, unite i semi di finocchio, insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Arrotolate quindi la pancetta e, legatela ben stretta con dello spago da cucina.

- 2 Rosolate la carne in padella con poco olio e, quando è ben colorita, sfumate con il vino bianco, a fiamma vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.
- 3 Trasferite il tutto in forno a 200° C per circa 60 minuti, unguendo di tanto in tanto la carne con il fondo di cottura. Trascorso questo periodo infilate la carne con uno spiedino e osservate il colore del liquido che fuoriesce il quale dovrebbe apparire incolore. Nel caso risultasse rosa proseguite ancora la cottura.
- 4 Lasciate riposare la carne avvolta nella carta stagnola per qualche minuto fino a che risulti tiepida, quindi tagliatela a fette non troppo sottili e servite.