

SECONDI PIATTI

## Pancetta di maiale con chutney

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [90 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Pancetta di maiale con chutney, un titolo con il quale si riesce poco a riassumere la complessità di questo piatto. Un secondo piatto davvero complesso nei sapori, dalla sapidità della pancetta di maiale morbida all'interno e dalla cotenna croccante, la dolcezza e l'aroma di un chutney realizzato con pomodori verdi, zenzero fresco, zucchero e aceto, e una glassa dolce realizzata con miele, zucchero di canna, cannella e ancora zenzero fresco. Insomma, un secondo piatto veramente da provare.

## PER LA GLASSA

ZUCCHERO DI CANNA 3 cucchiaini da  
tavola

MIELE millefiori - 4 cucchiaini da tavola

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

ZENZERO cm - 10

## PREPARAZIONE

- 1 Condite la pancetta nella parte della polpa con zucchero, sale, pepe, chiodi di garofano pestati, foglie di salvia tritata grossolanamente e gli spicchi d'aglio tritati grossolanamente.





2 Quindi arrotolate la pancetta e legate il rotolo con dello spago da cucina.



3 Prendete una casseruola capiente, aggiungeteci il rotolo di pancetta e riempitelo d'acqua.



- 4 Aggiungete gli insaporitori nella casseruola: il sedano, il porro e lo zenzero tagliati grossolanamente, la stecca di cannella, il pepe in grani e un pizzico di sale.

Lasciate cuocere a fiamma bassa calcolando circa 30 minuti dal momento in cui l'acqua prende bollore.

Rimuovete via via la schiuma bianca che si formerà sulla superficie dell'acqua.









- 5 Nel frattempo preparate il chutney: versate in un pentolino lo zucchero e fatelo sciogliere a fuoco dolce.



- 6 Aggiungete un cucchiaino di acqua e proseguite la cottura.



- 7 Quando vedete che lo zucchero assume un colore brunito, aggiungete la pera, sbucciata e tagliata grossolanamente, lo zenzero grattugiato e l'aceto di vino rosso e mescolate.



- 8 Quando sentite che l'aceto è evaporato, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua e proseguite la cottura fino a quando il liquido si sarà ristretto e le pere saranno cotte.



- 9 Aggiungete, ora, la dadolata di pomodoro e mescolate.



- 10 Scolate la pacetta e mettetela da parte.





- 11 Preparate, ora, la glassa: in un pentolino riunite lo zucchero di canna, il miele e la cannella in polvere e lasciate sciogliere il tutto a fiamma bassa.





12 Aggiungete lo zenzero tagliato a dadini.



13 Nel frattempo prendete la pancetta e praticate delle incisioni nella cotenna in modo tale che il condimento possa penetrare fino alla carne.



- 14 Disponete la pancetta in una teglia da forno e con un cucchiaino, conditela con la glassa preparata.



- 15 Aggiungete il sale e il pepe e infornate a 170-180°C per 50 minuti circa.

Trascorso questo tempo di cottura, verificate la croccantezza della cotenna, se non fosse sufficientemente croccante, alzate la temperatura del forno e protraete la cottura fino ad ottenere il risultato desiderato.



- 16 Lasciate raffreddare la carne prima di tagliarla, continuando ad inumidirla con il sughetto di cottura.

Servite la pancetta a fettine, con la glassa ed il chutney sopra.

