

SECONDI PIATTI

Pancetta porchettata con due cotture

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **720 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **8 ORE DI MARINATURA**



INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA con cotenna - 2 kg

SPICCHIO DI AGLIO 2

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 2 foglie

ZUCCHERO

SALE GROSSO

PEPE NERO

Pancetta porchettata con due cotture, ovvero il modo di ottenere due piatti davvero favolosi da un taglio di carne economico. Guardate il video con i consigli di Luca e l'idea che avete della pancetta non sarà più la stessa!

Provate questa ricetta dal risultato incredibile!

PREPARAZIONE

1 Preparate un trito di aglio, rosmarino e salvia.



2 Condite con sale, pepe e zucchero la pancetta e distribuite il trito aromatico sopra alla pancetta.





3 Trasferite la carne in un foglio di carta forno ed avvolgerla con la stessa carta.



- 4 Disponete la pancetta condita in una teglia con sopra un peso e lasciatela insaporire per una notte.



- 5 A questo punto, tagliate a metà la pancetta e rimuovete gli eccessi di grasso.



- 6 Legate il primo pezzo con dello spago da cucina, trasferitelo in teglia ed incidete la cotenna.



7 Infornate a 140°C per 3 ore.



- 8 Inserite il secondo pezzo di pancetta in un sacchetto per sottovuoto, estraete l'aria con la macchina per sottovuoto e trasferitela nello slow cooker.



- 9 Aggiungete l'acqua ed incoperchiate. Lasciate cuocere a bassa temperatura per una notte.



10 Quindi, aprite il sacchetto, eliminate l'acqua e trasferitela in una teglia con carta forno incidendo la cotenna.





11 Ripassate le due pancette in forno a 200°C per almeno 30 minuti.



12 Servite le pancette affettate.

