



Pancetta di maiale, 72 ore di cottura

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 3 Giorni
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2017

Preparazione

- 1.3 kg di pancetta di maiale, con cotica
- 2 CT di polvere cinque spezie
- 1 CT di miele, liquido
- 2 pizzichi di sale
- 2 CM di salsa di soia, delicata

Lavare la pancetta di maiale con acqua fredda e asciugarla tamponando. Mescolare il miele e la salsa di soia e distribuirli sulla pancetta in modo uniforme. Strofinare il lato della carne con la polvere cinque spezie e salare leggermente. Non strofinare il lato della pelle.

Mettere la pancetta di maiale marinata in un sacchetto per sottovuoto, aggiungere la salsa di soia e confezionare sottovuoto a intensità 3. Collocare il sacchetto sulla griglia nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Vacuisine 62 °C per 3 Giorni

Olio, per rosolare

Terminata la cottura, estrarre la pancetta di maiale dal sacchetto, asciugarla tamponando e rosolarla sul lato della pelle nel Teppan Yaki con un po' d'olio, finché non diventa bella dorata e croccante.

Consigli

Prima di iniziare la cottura riempire completamente il serbatoio dell'acqua.

La pancetta di maiale può anche essere cotta per 24 ore a 68 °C.

Per rosolare la pancetta di maiale sullo Teppan Yaki senza farla aderire si può utilizzare un pezzo di carta da forno.

Accessori

Griglia

Sacchetti per sottovuoto

