



Arrosto di maiale croccante

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 10 Min.
Tempo di cottura 1 Ore 10 Min.
Porzioni 6
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

Preparazione

150 ml di salsa di soia

50 ml di Ketjap manis

300 ml di vino da cucina
Shaoxing

5 spicchi d'aglio

1 kg di pancetta di maiale

Pelare e schiacciare gli spicchi d'aglio. Mescolare tutti gli ingredienti nello stampo in porcellana.

Asciugare la carne con un canovaccio e adagiarla nella marinata con il lato della cotica rivolto verso l'alto. Fare attenzione che la cotica rimanga asciutta. Riporre in frigorifero per tutta la notte senza coprire.

300 g di sale

Il giorno successivo trasferire la carne nella teglia rivestita con carta da forno e coprire la cotica con il sale in modo uniforme. Gettare la marinata.

Inserire la teglia nella camera di cottura fredda sull'appoggio 2. Cuocere.

Aria calda + vapore 180 °C per 45 Min.

Togliere il sale e reintrodurre l'alimento. Proseguire la cottura.

Infornare gli alimenti

Aria calda 230 °C per 25 Min.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile

Stampo in porcellana ⅓ GN, altezza 65 mm

