



# Pancetta di maiale

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.  
Tempo di cottura 1 Giorno  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombairSteamer V6000 dal 2021

cotta per 24 ore con chutney di ananas

## Pancetta di maiale

---

500 g di pancetta di maiale intera

2 CM di semi di finocchio

1 CM di grani di pepe

5 anici stellati

1 CT di sale

olio di arachidi per rosolare

## Chutney di ananas

---

1 ananas

2 scalogni

1 peperoncino rosso

150 ml di aceto alle erbe

2 CM di zucchero

1 CT di pepe rosa, pestato

1 CT di pepe

½ CT di cumino macinato

un po' di sale

## Pancetta di maiale

---





Incidere la cotica con una profondità di circa 5 mm disegnando dei rombi. Rosolare le spezie in una padella a fuoco vivo. Mettere la pancetta di maiale e tutti gli ingredienti in un sacchetto per sottovuoto e confezionare sottovuoto alla massima intensità. Cuocere a vapore in una teglia d'acciaio inossidabile forata con Vacuisine a 64 °C per 24 ore.

## Chutney di ananas

---

Sbucciare l'ananas, dividerlo in quarti nel senso della lunghezza e asportare il gambo. Tagliare la polpa a cubetti di circa 5 mm. Tritare finemente gli scalogni e il peperoncino. Versare tutto in un pentolino e far addensare a fuoco medio per 30 minuti, finché il liquido non assume la consistenza di uno sciroppo. Aggiustare con un po' di sale.

## Guarnizione

---

Asciugare la pancetta di maiale tamponando. Scaldare un po' di olio in una padella antiaderente. Dorare la pancetta di maiale con la cotica rivolta verso il basso finché non diventa croccante. Tagliare a fette e servire con il chutney.

## Fasi di cottura

---

**Vacuisine 65 °C per 1 Giorno**

## Consigli

---

Per conservare il chutney più a lungo, versarlo in un vasetto da conserva e sterilizzarlo nella camera di cottura con il programma «Risterilizzare vasi da conserva».

## Accessori

---

Sacchetto per sottovuoto

Teglia d'acciaio inossidabile forata

