Maiale DongPo

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	12 Ore
Tempo di cottura	2 Ore 30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

1 kg di pancetta di maiale, senz'osso, con cotica

1 CM di olio di semi di girasole

30 g di zenzero, con buccia, pezzi grandi come un pollice

1 anice stellato, intero

4 cipollotti cinesi, in alternativa 1 cipollotto

60 g di zucchero candito

150 ml di salsa di soia, delicata

2 CM di salsa di soia, scura

450 ml di vino di riso, ad es. Shaoxing invecchiato 10 anni

Sciacquare la carne di maiale, versarla in una pentola piena di acqua fredda, portare a ebollizione e sbollentare per 5 minuti. Prendere la carne di maiale e immergerla in acqua gelata. Posare la carne su un tagliere con il lato della pelle verso l'alto e tagliare dei quadrati grandi 5 cm. Legare insieme i quadrati di carne con lo spago da cucina.

Tagliare i cipollotti in quattro parti e lo zenzero a fettine, rosolarli in una padella con olio caldo insieme all'anice stellato, quindi versare nello stampo in porcellana.

Rosolare la pancetta di maiale sul lato della pelle e versarla nello stampo in porcellana accanto alle verdure.

Portare a ebollizione lo zucchero, le due salse di soia e il vino di riso Shaoxing, quindi versare sulla carne.

Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda umida 130 °C per 2 Ore 30 Min.

Terminata la cottura, prelevare la carne e tenerla al caldo nel cassetto scaldavivande. Filtrare la salsa con un setaccio e far addensare fino a ottenere la consistenza di uno sciroppo. Servire con la carne.

Consigli

Servire la carne e la salsa con del riso o panini cotti al vapore.

Per ottenere risultati ottimali, lasciar raffreddare la carne di maiale nello stampo dopo la cottura e riporre in frigorifero per l'intera notte. Il giorno seguente asportare lo strato bianco di grasso sulla superficie. Per riscaldare la carne mettere lo stampo sulla griglia nella camera di cottura fredda; rigenerare a 120 °C per 9 minuti.

Lo strato bianco di grasso asportato può essere utilizzato ad es. per arrostire patate o funghi.

Accessori

Stampo in porcellana ⅓ GN, altezza 65 mm

Griglia

Spago da cucina

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019