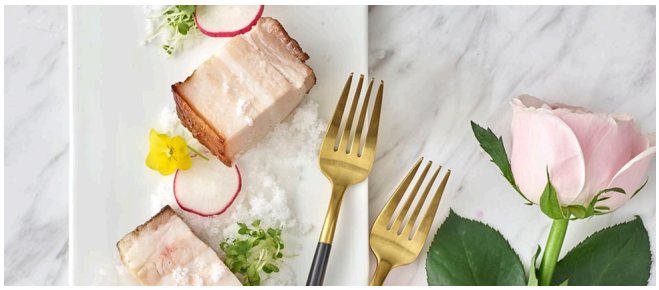
Pancetta di maiale, 72 ore di cottura

Ricetta di V-ZUG SpA



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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019