

# Pancetta con insalata di fagioli e patate

Tempo totale **270 Min**   **60 Min** Tempo di preparazione **210 Min** Tempo di cottura **720 Min** Tempo di attesa

## INGREDIENTI

10 Porzioni

### Per la pancetta di maiale:

<b>2 kg</b>	di pancetta di maiale
<b>50 g</b>	di sale
<b>1 l</b>	di brodo di pollo
<b>100 ml</b>	<u>Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman</u>
<b>500 g</b>	di scalogno, affettato finemente
<b>20 g</b>	di aglio, pelato
<b>15 g</b>	di amido di mais (maizena)
<b>100 ml</b>	di latte intero

### Per l'insalata:

<b>300 g</b>	di fagiolini piattoni, spuntati
<b>300 g</b>	di fagiolini gialli (o cornetti), spuntati
<b>300 g</b>	di fave in scatola (peso sgocciolato)
<b>100 g</b>	di cipolle rosse, affettate finemente
<b>300 g</b>	di pere, affettate finemente
<b>120 ml</b>	di olio d'oliva
<b>80 ml</b>	di aceto balsamico bianco
<b>60 g</b>	di senape in grani
<b>60 g</b>	di miele
	Sale
	Pepe
<b>5 g</b>	di santoreggia, lavata e sfogliata

### Per le patate:

<b>800 g</b>	di patate novelle, tagliate
--------------	-----------------------------

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Incidi la cotenna della pancetta creando un motivo a losanghe a intervalli di 5 mm. Strofina la cotenna con il sale e lascia riposare la carne in frigorifero per tutta la notte. Il giorno dopo, sciacqua via il sale sotto l'acqua corrente.

### Passaggio 2

Preriscalda il forno a 120 °C. In una casseruola, unisci il brodo di pollo, la Salsa di Soia Senza Glutine Kikkoman, lo scalogno e l'aglio. Immergi la pancetta nel liquido, con la cotenna rivolta verso l'alto, in modo che sia sommersa per metà. Lascia brasare in forno per circa 3 ore.

### Passaggio 3

Nel frattempo, cuoci i fagiolini piattoni e quelli gialli in abbondante acqua salata per 4-5 minuti. Raffreddali in acqua molto fredda e uniscili alle fave. Aggiungi le cipolle e le pere e metti brevemente da parte.

### Passaggio 4

Emulsiona l'olio d'oliva, l'aceto balsamico, la senape e il miele per creare una vinaigrette e condisci generosamente con sale e pepe. Versa la vinaigrette sull'insalata di fagioli e mescola bene. Appena prima di servire, aggiungi la santoreggia.

### Passaggio 5

Per le patate fondenti, spennella una padella capiente con il burro e disponi le patate novelle con

**100 g** a metà  
**500 ml** di burro, morbido  
**20 g** di brodo vegetale  
**20 g** di aglio, pelato  
di timo  
Sale grosso

il lato del taglio rivolto verso il basso. Aggiungi il brodo vegetale, l'aglio e il timo. Cuoci a fuoco basso per circa 25 minuti, finché il brodo non sarà evaporato e le patate non diventeranno lentamente dorate. Condisci con il sale grosso.

### Passaggio 6

Togli la pancetta dal suo fondo di cottura e lasciala raffreddare. Frulla il liquido e filtralo con un colino a maglie fini. Mescola l'amido di mais con un po' d'acqua e usalo per addensare leggermente la salsa. Aggiungi il latte e crea una schiuma con un frullatore a immersione. Porziona la carne e grigliala sotto la salamandra con un po' di salsa, finché non sarà croccante.

### Passaggio 7

Servi la pancetta di maiale croccante con la salsa, l'insalata di fagioli e le patate, guarnendo con erbe fresche.