

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:

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

Per l'insalata:

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

Per le patate:

800 g	di patate novelle, tagliate
--------------	-----------------------------

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Incidi la cotenna della pancetta creando un motivo a losanghe a intervalli di 5 mm. Strofini 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 piatti 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
500 ml
20 g
20 g

a metà
di burro, morbido
di brodo vegetale
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.