



# Arrosto di maiale croccante

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 10 Min.  
Tempo di cottura 1 Ore 10 Min.  
Porzioni 6  
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

## Preparazione

150 ml di salsa di soia  
50 ml di Ketjap manis  
300 ml di vino da cucina  
Shaoxing  
5 spicchi d'aglio  
1 kg di pancetta di maiale

Pelare e schiacciare gli spicchi d'aglio. Mescolare tutti gli ingredienti nello stampo in porcellana.

Asciugare la carne con un canovaccio e adagiarla nella marinata con il lato della cotica rivolto verso l'alto. Fare attenzione che la cotica rimanga asciutta. Riporre in frigorifero per tutta la notte senza coprire.

300 g di sale

Il giorno successivo trasferire la carne nella teglia rivestita con carta da forno e coprire la cotica con il sale in modo uniforme. Gettare la marinata.

Inserire la teglia nella camera di cottura fredda sull'appoggio 2. Cuocere.

**Aria calda + vapore 180 °C per 45 Min.**

Togliere il sale e reintrodurre l'alimento. Proseguire la cottura.

**Infornare gli alimenti**

**Aria calda 230 °C per 25 Min.**

## Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile  
Stampo in porcellana ⅓ GN, altezza 65 mm

## Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

