Pancetta di maiale al miele

FACILEeBUONO

2 fette alte 1 o 2 centimetri di pancetta di maiale fresca o affumicata

miele

facileebuono.com

Prima di cucinare la pancetta lavarla e asciugarla bene.
Scaldiamo una padella antiaderente e facciamo rosolare la pancetta per 5 minuti da ambo i lati.
La superficie dovrà risultare dal classico colore bruno (effetto Maillard che si ottiene cuocendo ad una temperatura dai 140°, oltre i 200° annerisce e brucia).
Togliamola dalla padella eliminando il grasso sciolto durante la cottura.
Disponiamo la fetta di pancetta nel piatto e spalmiamo su di essa uno o due cucchiai di miele.

Una pietanza per i più golosi, ottima anche al grill!

La pancetta di maiale a fette è ottima sia in padella che sulla griglia, fresca o affumicata.