

PANCETTA DI MAIALE BBQ, PURÈ ZUCCA, ZUCCA FRITTA E CASTAGNE

Ingredienti:

Per 6 persone

1,2 kg di pancetta di maiale

Aglio e erbe aromatiche

Olio EVO del Garda

1,5 kg di zucca violina

Pane grattugiato q.b.

300 g di Marroni di Castione

Olio di semi di girasole per friggere

Salsa BBQ

Sale



Preparazione:



Porzionare la pancetta e metterla sottovuoto con l'aglio, le erbe aromatiche e cuocere a 72° per 4 ore.

Preparare il purè cuocendo a vapore 700 g di zucca tagliata a pezzetti. Una volta cotta mantecarla con l'olio EVO e aggiustare di sale.

Ricavare dai restanti 700 g di zucca dei cubetti di 1 cm, passarli nel pane, spruzzarli con olio di semi di girasole e passarli in forno a 180° finché saranno dorati.

Sbriciolare le castagne dopo averle cotte.

Passare la pancetta sulla piastra, pennellarla con la salsa BBQ e adagiarla sul piatto, sopra la zucca fritta e le castagne, accompagnate con il purè.

