

Passione Chicarrones, i bocconcini di maiale che vengono dal Sud America

Autore: Maria Paola Scaletta

Data: 10 Ottobre 2023



Chicarrones, sono bocconcini di maiale che vanno marinati nelle spezie prima della doppia cottura. E 'importante cuocerli nella loro cotenna, per far sfriggere bene in padella. Questi bocconcini di pancetta di [maiale](#), prima stufati, poi saltati in padella nel loro grasso. Di questa ricetta si sa veramente poco. Piatto diventato simbolo della cucina in **Sud America**, forse ha origini nelle Filippine o addirittura in Romania. Di sicuro è un piatto che per sapore e facilità di preparazione strizza l'occhio alla categoria **street food**.

Il segreto per prepararli è semplice. Bisogna tenere a mente il vecchio detto che recita: del maiale si usa tutto e non si butta via niente. In questo caso, la **carne di maiale** dovrà essere cotta con la cotenna. Altrimenti addio all'effetto **crock**. Altra particolarità è la doppia cottura: i bocconcini di maiale vanno prima cotti in padella con acqua e poi vanno fatti soffriggere nel loro stesso grasso.

Gli ingredienti per i chicarrones

- Pancetta fresca 1,5 kg

- Peperoncino in polvere 1 cucchiaio
- Origano 1 cucchiaio
- Paprica dolce 1 cucchiaio
- Timo secco 1 cucchiaio
- Limone 1
- Pepe q.b.
- Sale q.b.

Come preparare i chicarrones

Prendete il pezzo di maiale e dividetelo a cubetti della stessa grandezza. Mettete i del maiale i in una ciotola e aggiungete le spezie: [paprika](#), peperoncino, origano, sale, timo e girate bene. Successivamente aggiungete il limone e date una nuova mescolata per far insaporire.

Dopo aver fatto marinare le carni per mezzora, prendete una casseruola bella ampia e in essa, senza mettere alcun grasso, aggiungete i pezzi di maiale, coprite con l'acqua e fate cuocere per circa un'ora. Quando si sarà consumata tutta l'acqua mettete un paraschizzi e fate soffriggere i pezzi nel loro grasso. Quando saranno bruniti e avranno sviluppato una crosticina golosa e [croccante](#), i chicarrones sono pronti per essere gustati.

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/chicarrones-maiale-croccante/928382/>

Generato il 11/07/2025