

SECONDI PIATTI

Brasato di maiale alla birra

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 135 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

800 g di maiale in una unica fetta
33 cl di birra
1 cipolla
2 coste di sedano
1 carota
2-3 foglie di alloro
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 In una pentola fate rosolare il maiale nell'olio.

Tagliare a pezzettoni le verdure e unitele al maiale insieme all'alloro.



3 Fate rosolare 5 minuti quindi unite la birra.

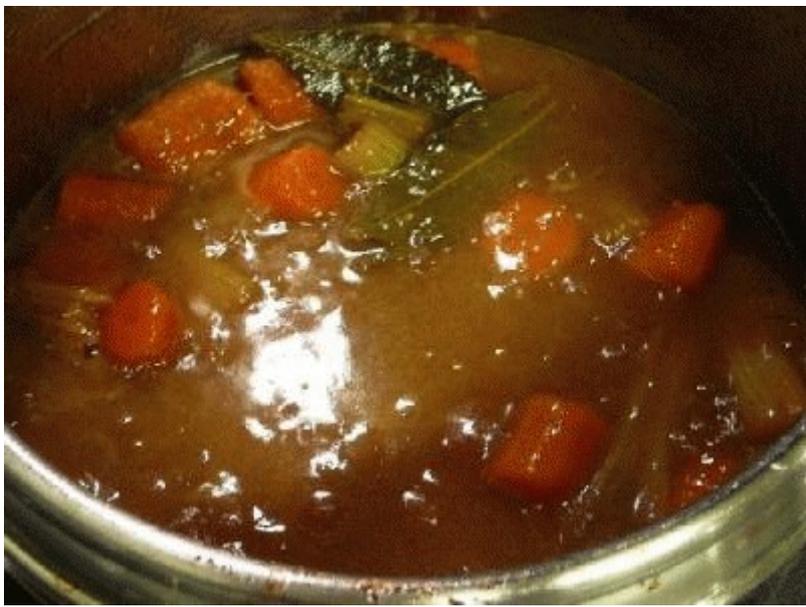


4 Aggiustate di sale e pepe.



5 Coprite e lasciate cuocere per 2 ore circaa fuoco molto basso.

Togliete la carne dalla pentola.



6 E passate al passaverdure il fondo di cottura.

Servite la carne con il fondo filtrato.

