

SECONDI PIATTI

Crauti con maiale

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 kg di zampa di maiale o di agnello
- 1kg di costolette
- 3 cucchiaini di lardo o margarina
- 1 grossa cipolla
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 1.5 litri di acqua bollente
- 1 peperone verde affettato
- 4 grani di Pepe della Giamaica
- 1 foglia d'alloro
- ½ cucchiaino di semi di sedano
- 1kg di crauti
- ¼ tazza d'orzo
- 1 piccola mela tritata
- ½ cucchiaino di semi di comino
- 2 cucchiaini di sale
- ½ cucchiaino di pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Far prendere colore alla carne nel lardo in una padella ampia. Aggiungere la cipolla e l'aglio. Friggere per 1 minuto. Aggiungere l'acqua bollente, il peperone verde, i grani di pepe della Giamaica, la foglia d'alloro e i semi di sedano, coprire con un coperchio e cuocere per 1 ora o fino a che la carne sia tenera.
Rimuovere la carne e far raffreddare. Bollire fino a che il brodo sia ridotto a circa 3 tazze. Scartare le ossa e dalle cartilagini dalla carne. Scolare e sciacquare i crauti. Cuocere l'orzo nel brodo per 15 minuti. Aggiungere la carne, i crauti, la mela, i semi di comino, il sale ed il pepe. Cuocere per 45 minuti. Servire con gnocchetti di patate, se desiderato.