

SECONDI PIATTI

Fressure de porc

LUOGO: Europa / Francia

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



INGREDIENTI

Cuore
fegato
milza e polmone di maiale
250 g di lardo fresco
1 bottiglia di Bourgogne rosso
2 cucchiaini di farina
4 spicchi d'aglio
4 scalogni
alloro
timo e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la carne a tocchetti. Far fondere in una pignatta il lardo fresco a dadini unendo la coratella. Aggiungere un poco di farina e lasciar prendere colore. Quindi versare il Bourgogne, 1/3 d'acqua e i sapori, l'aglio e lo scalogno, il rametto di timo e la foglia di alloro. La cottura deve durare un'oretta. Nel frattempo, in una padella e in un fondo di

strutto, prende colore una cipolla affettata alla quale si uniscono sei patate tagliate in quarti. Dopo un'ora di cottura, alla coratella si mescolano le patate e la cipolla, lasciando amalgamare gli ingredienti sulla fiamma bassa per un'altra buona mezz'ora.