

SECONDI PIATTI

La padellaccia

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PREPARAZIONE

1 Si prendono dalle due metà del maiale alcune rifilature di carne un po' grassa (volendo si possono aggiungere dei pezzettini di animelle) e farle soffriggere in poco olio con aglio e cipolla tritata fina.

Salare e pepare abbondantemente, facendo cuocere lentamente e aggiungere una spruzzata di vino rosso.

A cottura quasi ultimata si aggiungono i fagioli borlotti lessati o le fave cotte.

NOTE

Ricetta tipica del giorno in cui si "spezza" il maiale (circa due giorni dopo essere stato ucciso, una

volta che la carne si è fermata).