

SECONDI PIATTI

Kuemmelfleish - Maiale al cumino

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il Kuemmelfleish - Maiale al cumino è una ricetta austriaca molto buona e saporita che si è diffusa anche nel Nord Italia. Una ricetta che non richiede grosse competenze ma di certo la sua riuscita è infallibile. Il risultato è una carne molto tenera e gustosa, speziata grazie all'utilizzo del cumino che le conferisce un notevole sapore e profumo. Provatela e fateci sapere com'è andata e se amate questi semi in maniera particolare, vi diamo anche un altro consiglio: che ne dite di provare anche a farci le [patate](#), sono deliziose!

INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE 800 gr
SALE
PEPE NERO
SPICCHIO DI AGLIO 1
FARINA 1 cucchiaio da tè
CUMINO 1 cucchiaio da tè
CIPOLLE 1
LARDO DI MAIALE 80 gr
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da tavola
ACQUA
PATATE 2

PREPARAZIONE

- 1 Lasciate prendere colore alla cipolla nel grasso caldo, aggiungete la carne, le spezie, la passata di pomodoro e friggete vivacemente.





- 2 Versate sufficiente acqua per fare una salsa densa, aggiungete la patata, coprite e sobbollite fino a che diventi tenera.

