

SECONDI PIATTI

Maiale al radicchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Radicchio rosso e carne di maiale tagliati a striscioline
pancetta dolce a cubetti
panna da cucina
noce moscata
vino bianco
dado per brodo
burro.

PREPARAZIONE



2 Rosolare la pancetta nel suo grasso in una padella antiaderente.



3 Unire le striscioline di carne di maiale.



4 Aggiungere un bicchiere d'acqua e lasciare evaporare. Poi aggiungere una noce di burro e un bicchiere di vino.



5 Lasciare cuocere, intanto fare il brodo con il dado in un pentolino. A metà cottura aggiungere il radicchio alla carne.



6 Aggiungere un mestolo di brodo.



7 Continuare la cottura e aggiungere se serve altro brodo.



8 A cottura ultimata unire la panna e un po' di noce moscata.



9 Lasciare ancora un po' sul fuoco e mescolare.

