

SECONDI PIATTI

Maiale con frutta secca

LUOGO: Europa / Germania

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



INGREDIENTI

500 g di frutta secca
500 g di carne di maiale affumicata
300 g di burro
2 cucchiaini di farina
paprika
cannella
chiodi di garofano
mezzo bicchiere di vino rosso.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare la frutta secca, metterla a bagno nell'acqua e lasciarvela per una notte intera. Cuocere la carne di maiale in abbondante acqua, tenendo la fiamma bassa. Aggiungere a metà cottura la frutta secca, cominciando con le mele e, dopo mezz'ora, il resto della frutta insieme all'acqua dove era stata tenuta a mollo; ultimare la cottura. Mescolare a parte in un pentolino il burro e la farina, e aggiungere poco alla volta, per stemperare, un po' del sugo della carne, facendo attenzione a non fare formare grumi.

Versare questo composto nella pentola in cui sta ultimando la sua cottura.

Togliere dal fuoco e aggiungere paprika, cannella in polvere, i chiodi di garofano e il vino rosso. Versare nel piatto di portata e servire con patate e gnocchetti di semolino.