

SECONDI PIATTI

Maiiale con verza e patate all'Asturiana

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

- 1 piccola verza divisa in 4 pezzi
- 500 g di patate
- 100 g di fagioli bianchi
- 2 orecchie e 2 codini di maiale
- 4 chorizos
- 1 salsiccia tipo buristo
- 1 sanguinaccio
- 1 osso di prosciutto
- 1 spicchio d'aglio
- olio
- paprika
- sale

PREPARAZIONE

- 1 Lasciate a bagno i fagioli bianchi per 10 ore. Preparate un soffritto con lo spicchio d'aglio

tritato, un poco d'olio e un poco di paprika. Mettete i fagioli in una pentola coperti d'acqua fredda con tutti gli ingredienti, eccetto le patate e la verza (tritata molto finemente e bianchita qualche minuto in acqua bollente) e, trascorsi 15 minuti, le patate sbucciate. Fate cuocere il tutto 45 minuti, togliete la pentola dal fuoco, controllate il giusto punto di cottura, verificate il sale e lasciate riposare la preparazione qualche minuto prima di servire.