

SECONDI PIATTI

Maiale e verdure all'Andalusa

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

250 g di ceci
500 g di fagiolini verdi
1 gambo di sedano
1 cucchiaino di paprika dolce
2 piedini di maiale
200 g di piselli sgranati
1 codino di maiale
250 g di guanciale
200 g di buristo
200 g di strutto
4 carciofi piccoli
sale

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bagno i ceci per una notte intera. Il giorno dopo sgocciolateli e passateli in una pentola. Aggiungete i fagiolini verdi, ben lavati e tagliati a pezzi, i carciofi o i cardi privati

delle parti dure e delle spine, il sedano, la paprika, i piedini di maiale tagliati a metà, il codino di maiale, il guanciale e pochissimo sale.

Coprite il tutto con acqua fredda e fate cuocere mescolando spesso perché non si attacchi al fondo. Qualche minuto prima del termine della cottura, aggiungete il buristo e verificate il sale.