

SECONDI PIATTI

Spezzatino di maiale all'arancia e radicchio rosso di Treviso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 800 g di spezzatino di maiale
- 1 Cuore di brodo carne Knorr
- 1 cipolla
- 10 bacche di ginepro
- 10 foglie di menta
- 10 foglie di salvia
- 1 limone
- 4 arance
- 2 cespi di radicchio rosso di Treviso
- 50 g di zucchero
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe.

PREPARAZIONE

1 Fate soffriggere una cipolla affettata fine, le bacche di ginepro, la salvia e la menta in quattro cucchiai d'olio extravergine d'oliva.

Versate lo spezzatino salato e pepato, e lasciatelo rosolare con un cuore di brodo carne Knorr.

Unite il succo di un limone, di tre arance e mezzo bicchiere d'acqua, e fate cuocere coperto a fuoco lento per un'ora.

Nel frattempo, lavate, mondate e asciugate il radicchio, e tagliatelo a striscioline sottili. Fate lo stesso con un'arancia non trattata, mantenendo anche la buccia. Lasciate a macerare per un'ora in una ciotola con 50 g di zucchero.

Versate il tutto nella padella con lo spezzatino, e proseguite la cottura per un'altra ora, sempre a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto.

Con l'aiuto di un coppapasta, impiattate la carne con la sua salsa.