

SECONDI PIATTI

Spezzatino di maiale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di lombata a pezzi
500 g di pomodori maturi
2 cipolle
50 g di lardo
1 cucchiaio di strutto
erbe aromatiche.

PREPARAZIONE

1 In una padella mettete i pezzi di carne insieme alle cipolle tagliate in 4 a rosolare con lo strutto.

Aggiungere i pomodori tagliati a pezzi, salate, pepate e aggiungete le erbe aromatiche.

Lasciate cuocere per 1 ora e mezzo.