

SECONDI PIATTI

Vindaloo di maiale

LUOGO: [Asia](#) / [India](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il vindaloo di maiale è una ricetta tipica indiana. Molto probabilmente questa ricetta, dove è presente in modo importante l'aceto e anche l'aglio, sia stata introdotta dai portoghesi.

INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE tagliata a pezzi - 1 kg
SPEZIE PER VINDALOO 3 cucchiaini da tavola
CIPOLLE tritate - 3 cucchiaini da tavola
AGLIO tritato - ½ cucchiaini da tè
BURRO o ghee - 110 gr
ACETO DI VINO BIANCO
ACETO DI VINO BIANCO
SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 In una larga padella soffriggete la cipolla e l'aglio nel burro finché la cipolla risulti dorata.

Unite al misto di spezie un poco d'aceto, così da ottenere una pasta e unitela al soffritto nella padella.



2 Mescolate bene e cuocete 3 minuti a fuoco molto basso prestando molta attenzione perchè questo composto tende a bruciarsi molto facilmente.

Unite, a questo punto, la carne di maiale e il sale, mescolate, coprite e cuocete a fuoco dolce finché il maiale sia tenero.



3 Se fosse necessario aggiungete poca acqua, considerate che il fondo di cottura dovrà sempre rimanere denso.

Servite caldo.