

SECONDI PIATTI

Rustida

di: *Luke*

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



x

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE 450 gr
CUORE DI MAIALE 450 gr
POLMONE DI MAIALE 450 gr
SALSICCIA DI MAIALE 4
SEDANO 1 costa
CIPOLLE 1
CAROTE 1
BURRO 20 gr
POMODORO PELATO 800 gr
VINO ROSSO 100 ml
BRODO VEGETALE
SALE
PEPE NERO

PER IL BOUQUET GARNI

ROSMARINO 2 rametti
SALVIA 1 rametto
ALLORO 2 foglie
TIMO 2 rametti

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a bocconcini piuttosto regolari la lonza di maiale, il polmone e il cuore.
- 2 Eliminate il budello dalle salsicce e dividetela in tre parti.
- 3 A questo punto, fate sciogliere una noce di burro in una casseruola in ghisa; quindi unite la carne e lasciate rosolare bene.
- 4 Nel frattempo preparate un trito grossolano di sedano, carota e cipolla e aggiungetelo in casseruola.
- 5 Quando la carne è ben rosolata regolate di sale e di pepe e sfumate con il vino rosso.
- 6 Aggiungete in casseruola il bouquet garni e i pomodori pelati schiacciati; mescolate.
- 7 A questo punto versate due mestoli di brodo vegetale, coprite la casseruola e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 2 ore e 30 minuti.
- 8 Servite la rustida ben calda ai vostri commensali.