

Cassoeula di maiale



Ingredienti:

800 g puntine di maiale

8 salsicce

1 piedino di maiale

1 verza

3 carote

3 coste di sedano

3 cucchiaini triplo concentrato di pomodoro

1 bicchiere vino rosso

2 chiodi di garofano

sale, pepe

Mettete nella pentola le carote ed il sedano tritate, insieme a 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta, fornello grande per 3 minuti.

Aggiungete il piedino diviso in due e le puntine di maiale.



Continuate a fiamma alta per circa 10 minuti, mescolando 3-4 volte, per rosolare bene la carne. Unite il vino e continuate ancora 1 minuto a fiamma alta. Aggiungete la verza tagliata grossolanamente, 50 ml d'acqua, sale grosso, pepe e chiodi di garofano.



Coprite e cuocete a fiamma alta 2 minuti, poi fiamma bassa

per 40 minuti. Mescolate 3 volte durante la cottura.
Aggiungete le salsicce bucherellate, il concentrato di
pomodoro.



Mescolate e cuocete ancora per 20 minuti a fiamma bassa.
Girate una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco e
lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.