

Maiale alla birra



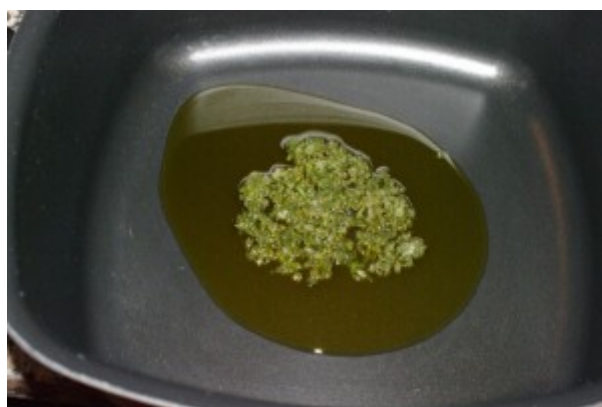
Ingredienti:

600 g coscia di maiale magra

330 ml birra

sale, pepe, rosmarino, salvia

Tritate finemente il rosmarino e la salvia, mescolate con sale e pepe necessari per tutta la carne e mettete il tutto nella pentola con 1-2 cucchiari d'olio.



Tagliate la carne a fette spesse circa 1/2 centimetro e

intingetela nel olio con erbe. Sistemate le fette
leggermente sovrapposte.



Sempre a freddo irrorate con la birra.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con
lo spargifiamma sotto. Usate la fiamma alta finché
fuoriesce il vapore, poi fiamma media circa 20 minuti,
finché si evapora la birra. Spegnete il fuoco e lasciate
coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.