

Spezzatino di maiale alla birra



Ingredienti:

800-1000 g bocconcini di maiale

2 cipolle grandi

150 ml birra scura

sale, pepe

Mettete nella padella le cipolle tritate, 2 cucchiai d'olio di oliva e la carne a bocconcini.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande. Usate fiamma media-alta per circa 10 minuti, mescolando 3-4 volte. la carne deve colorare leggermente. Aggiungete la birra e condite con sale e pepe.



Continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per circa 30 minuti. Mescolate 2-3 volte durante la cottura. Se si asciuga troppo aggiungete ancora un po di birra. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.