

Spezzatino di maiale con piselli



Ingredienti:

600 g carne di maiale

1 kg piselli congelati

1 cipolla

2 carote

1 costola di sedano

2 cucchiai farina 00

1 bicchiere vino bianco

sale, pepe

Tritate le carote, la cipolla ed il sedano.



Mettete questo trito nella pentola con 2-3 cucchiari d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande 2 minuti. Mescolate una volta.

Tagliate a cubetti la carne ed infarinate.



Aggiungete nella pentola la carne infarinata.



Mescolate e cuocete 3 minuti a fiamma media. Sfumate con il vino bianco e proseguite la cottura 1 minuto a fiamma media.

Aggiungete 1 bicchiere d'acqua o brodo e cuocete 1 minuto fiamma alta per riprendere il bollore, poi 25 minuti a fiamma bassa. Mescolate 1-2 volte durante questo intervallo.

Aggiungete i piselli congelati e sale e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete 10 minuti a fiamma bassa.

Spegnete il fuoco e lasciate riposare 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.