

Spezzatino di maiale



Ingredienti:

700 g polpa di maiale

2 cipolle

1 carota

1 costola di sedano

400 g passata di pomodoro

1 cucchiaio concentrato di pomodoro

sale, pepe, rosmarino, salvia

Mettete nella pentola di terracotta fredda 2 cucchiaini di olio di oliva e un trito di cipolle, carota e sedano.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta quanto il diametro dello spargifiamma per 10 minuti. Mescolate 2 volte in questo intervallo. Unite la carne lavata ed asciugata, tagliata a bocconcini.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma alta per 15 minuti. Mescolate 2-3 volte. Abbassate la fiamma e unite la passata di pomodoro ed il concentrato.



Mescolate, coprite e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 20 minuti. Unite un trito fine di rosmarino, salvia, sale e pepe.



Mescolate e continuate a fiamma bassa altri 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 15 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.