

Sugo di spuntature di maiale

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:45 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:49

Prima di tutto chiedo umilmente scusa agli amici vegetariani e vegani, se la maggior parte delle mie ricette sono a base di pesce e soprattutto di carne!

Preparazione 5 minuti

Cottura 90 minuti

Difficoltà molto bassa

Costo basso

Ingredienti per 2 o 3 persone

- 400 grammi di polpa di pomodoro (io ho scelto Mutti)
- 400 grammi di spuntature di maiale
- 1 cipolla rossa
- 10 foglie di basilico fresco
- Peperoncino macinato grosso q.b. (quanto basta)
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale poco
- Acqua tanta

Sugo di spuntature di maiale

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:45 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:49

Preparazione

In una pentola abbastanza grande e alta di terracotta, mettete l'olio, i pezzi di spuntatura di maiale, la cipolla rossa tagliata in 4 alla buona, la polpa di pomodoro, le foglie di basilico, un pizzico di sale e peperoncino a piacere, e immergete tutto in abbondante acqua fino a coprire ogni cosa, tanto da vedere i pezzi di cipolla e basilico nuotare con eleganza e magnificenza nel brodo rosso.

Lasciate bollire a fuoco basso e lentamente per un ora e mezzo sotto un coperchio, girando di tanto in tanto.

Le qualità della terracotta esalteranno il profumo di pomodoro e basilico, che inonderanno piacevolmente tutta la casa (e tornerete agli odori della domenica da bambini...)

Come servire

Il sugo potete usarlo per una pasta fresca: le tagliatelle emiliane sono perfette!

In un piatto ampio versate i pezzi più grandi di spuntature, accompagnate da un vino da tavola rosso o bianco (ormai alcuni sono davvero notevoli), e mi raccomando: circondatevi di ampi e resistenti tovaglioli colorati di carta (ma anche un grembiule non sarebbe male

Sugo di spuntature di maiale

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:45 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:49

Buona ...nuotata!!!



Sugo di spuntature di maiale

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:45 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:49

