

## Ricetta: Spezzatino di maiale alla birra

Author: WWW.MISYA.INFO

Lo spezzatino di maiale alla birra è un gustoso secondo piatto, perfetto da servire ora che iniziano i primi freddi. In passato avevo già provato a farlo di manzo, e in quell'occasione avevo usato una birra scura, dal sapore forte e amarostico. Il risultato mi era piaciuto molto ma ho pensato che con il maiale si abbinasse di più una birra più leggera. Il procedimento è simile a quello delle polpette alla birra di un pò di tempo fa, la carne risulta tenera e il sughetto che si forma è perfetto per la scarpetta&nbsp;;) Io avrò un'altra giornata casalinga, Elisa sta meglio ma ancora non può uscire, ieri sera aveva di nuovo la febbre alta, &nbsp;;ora quindi andiamo a preparare insieme gli gnocchi per il pranzo della domenica ed un dolcetto, almeno ci teniamo impegnate in un'attività che piace ad entrambe ;) Vi lascio alla mia ricetta dello spezzatino alla birra e vado a mettere le mani in pasta, buona domenica a chi passa di qui, baci!&nbsp;;

Ingredienti per 4 persone:

600 gr di spezzatino di maiale

400 ml di birra chiara

1 carota

1/2 cipolla

salvia

olio di oliva

sale

1 cucchiaino di paprika dolce

farina

Tempo di preparazione: 5 min

Tempo di cottura: 45 min

Tempo totale: 50 min

Procedimento per preparare lo spezzatino di maiale alla birra

Mondate carota e cipolla. Poi tagliate tutto a pezzettini

Mettetele in un ampio tegame con olio e salvia e fatele soffriggere, quindi frullate tutto insieme.

Se avete comprato la carne in un unico pezzo, tagliatela in pezzetti tutti uguali.

Quindi passateli in una ciotola con farina, paprica e sale.

Mettete la carne infarinata nello stesso tegame usato per il soffritto e fatela rosolare per 4-5 minuti a fuoco basso, girandola spesso per farla dorare da tutti i lati.

Aggiungete la birra e alzate la fiamma per farla sfumare.

Una volta evaporata la birra, mettete il coperchio, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per circa 30 minuti, girandolo di tanto in tanto. Una volta pronto, alzate la fiamma per restringere il fondo di cottura.

Servite lo spezzatino di maiale ben caldo.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO