

## Spezzatino di maiale al pompelmo



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 60

Dosi per 4 persone

Pulisci la cipolla e le carote, trita la prima e falla soffriggere per 2' in una casseruola con l'olio, poi aggiungi le carote e rosolale per altri 5 mescolando.

Nel frattempo fai a dadini la carne, infarinata e mettile nella casseruola, bagna con il succo del pompelmo e 2 bicchieri di acqua calda, aggiusta di sale e pepe, copri e cuoci per 60'. A fine cottura metti lo spezzatino in un piatto da portata e, una volta filtrato, bagnalo con il fondo di cottura e servi.

### Ingredienti per 4 persone

- 600 g di lonza di maiale
- 1 pompelmo
- 2 carote
- 1/2 cipolla
- farina
- 4 cucchiaini di olio EV

- sale e pepe