

Spezzatino di maiale alla birra



Lo spezzatino è sempre molto gustoso... ma questo spezzatino di maiale alla birra è davvero eccezionale: la carne risulta tenera e la scarpetta nel sughetto è d'obbligo!

Esecuzione: facile

Preparazione: 5'

Cottura: 45'

Dosi per 4 persone

Ecco come cucinare lo spezzatino di maiale alla birra. Prepara la carne a cubetti, tutti uguali delle dimensioni di circa 3 cm di lato e passali in una ciotola con farina, paprica e sale.

Lava e monda la carota e la mezza cipolla, quindi prepara un trito fine (puoi usare un mixer). In un ampio tegame scaldi l'olio di oliva e fai soffriggere le verdure insieme alla salvia.

Metti la carne infarinata nel tegame dove le verdure hanno preso colore ed hanno insaporito l'olio; falla rosolare per alcuni minuti a fuoco basso, avendo cura di dorarla da tutti i lati.

Aggiungi la birra chiara, meglio se a temperatura ambiente e di produzione artigianale, ed alza la fiamma per farla sfumare.

Quando la birra è evaporata metti il coperchio e lascia cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti mescolando di tanto in tanto.

Passato questo tempo controlla quanto si è addensato il fondo di cottura: regolati di conseguenza e se necessario fai restringere ulteriormente continuando a cuocere senza coperchio. Servi lo spezzatino di maiale alla birra ben caldo.

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr spezzatino di maiale
- 1 di carota
- 1/2 cipolla
- 400 ml di birra chiara
- olio di oliva
- salvia
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- farina
- sale