

SECONDI DI CARNE

Maiale brasato al chili

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Sedano **2 coste**Panna **150 cl**Pinoli **75 g**Pomodoro **500 g**Olio d'oliva **1 cucchiaio**Burro **50 g**Aglio **2 spicchi**Chili **2 cucchiaini**Farina **4 cucchiai**Spalla di maiale **1000 g**

■ Preparazione

- 1 La spalla di maiale deve essere disossata. Scaldate il forno a 170 gradi. Pelate e schiacciate l'aglio, mescolatelo con la farina, il chili e un grosso pizzico di sale.
- 2 Togliete la parte grassa della carne e tagliatela a cubi di 3 cm di lato. Infarinateli. Scaldate l'olio e 25 g di burro in una casseruola adatta al forno.
- 3 Mettetevi abbastanza cubi di carne da coprire il fondo con un solo strato. Rosolateli uniformemente a fuoco moderato, sgocciolateli e procedete nello stesso modo con la carne rimanente.
- 4 Sbollentate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tritateli. Mondate le coste di sedano, lavatele e tritatele. Rimettete tutta la carne nella casseruola, aggiungete i pomodori.
- 5 Salate e pepate, coprite la casseruola, infornatela. Lasciate cuocere per un'ora e trenta minuti. Sciogliete in una padellina il burro rimanente e doratevi i pinoli scuotendo la padella.

- 6 Togliete la casseruola dal forno, aggiungete la panna e il sedano. Mescolate a fuoco dolce per uno o due minuti, aggiungete i pinoli e servite subito. Vino consigliato: Barolo.