

Gli editoriali.

La ricetta dello spezzatino di maiale

Scopri la ricetta dello spezzatino di maiale, un secondo tipico della tradizione italiana preparato con bocconcini di carne e patate.

Tempo preparazione: 90 minuti

Difficoltà: facile

4 persone

Ingredienti:

- 800 gr di lonza di maiale
- 450 gr di patate
- 600 gr birra scura
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla bianca
- 2 carote
- 20 gr di burro
- 50 gr di farina 00
- 1 spicchio d'aglio
- Rosmarino qb
- Sale qb
- Pepe qb



Lo **spezzatino di maiale** è un **secondo** tipico della **tradizione italiana**. La ricetta è molto semplice e comporta l'utilizzo di ingredienti che normalmente si hanno sempre in frigorifero. Per ottenere uno spezzatino di maiale **morbidissimo** e **gustoso** l'importante è scegliere il taglio di carne adatto a questa preparazione e poi seguire il procedimento passo dopo passo, per riuscire a portare a termine la cottura nei tempi giusti e a realizzare una crema che impedirà alla carne di diventare secca. Il taglio di carne necessario per questa ricetta è la **lonza di maiale**, che va tagliata a cubetti non troppo grandi e poi messa a cuocere con gli altri ingredienti. Vediamo insieme come fare.

Procedimento

- 1 – Taglia la **carne di maiale** a cubetti di circa due centimetri, poi infarinali e tienili da parte.
- 2 – Lava il **sedano** e le **carote** e pela la **cipolla**, poi tritali tutti finemente.
- 3 – In una pentola capiente fai sciogliere il **burro** e poi versaci dentro il trito per il soffritto, il **rosmarino** e lo spicchio d'**aglio**.
- 4 – Fai soffriggere per circa 5 minuti a fuoco moderato, poi aggiungi i cubetti di carne di maiale e falli rosolare per almeno 5 minuti.
- 5 – Aggiungi poi la **birra** e prosegui la cottura, sempre a fuoco moderato.
- 6 – Quando il liquido sarà evaporato, copri la pentola con un coperchio e prosegui la cottura per 40 minuti, abbassando la fiamma.
- 7 – Nel frattempo, pela le **patate**, lavale e poi tagliale a cubetti di circa 2 centimetri.
- 8 – Aggiungi poi le patate così tagliate al composto in pentola e prosegui la cottura per circa mezz'ora.
- 9 – Aggiungi un po' d'acqua se la crema dovesse rapprendersi troppo e mescola di tanto in tanto, accertandoti che la carne non si attacchi e che si mantenga morbida.
- 10 – Non appena sarà pronto, impiatta il tuo spezzatino di maiale e servilo ben caldo.

Le varianti dello spezzatino di maiale

Lo spezzatino di maiale con patate è la ricetta più diffusa di questo piatto ma, in realtà, esistono anche tante altre **varianti**. Alcune riguardano solo determinati ingredienti: ad esempio, al posto della birra si può utilizzare del **vino bianco o rosso** per sfumare la carne; come alternativa alla ricetta in bianco, si può invece aggiungere anche la **passata di pomodoro**. Una variante molto apprezzata è poi quella dello spezzatino di maiale con i piselli.

Questo piatto può essere accompagnato da verdure ripassate in padella e poi anche da qualche **fetta di pane casareccio**, ottimo per fare la scarpetta.