



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Spezzatino di maiale



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

Ingredienti

- 800 gr di carne di maiale
- 400 gr di pomodori
- 60 gr di lardo
- 2 cipolle
- strutto
- origano
- timo
- rosmarino
- sale
- pepe

Preparazione Spezzatino di maiale

Passo 1.

Tagliate la carne di maiale in pezzi.

Passo 2.

Sciogliete lo strutto e fatevi soffriggere la cipolla tagliata a fette.

Passo 3.

Aggiungete la carne e fatela rosolare.

Passo 4.

Unite i pomodori, l'origano, il timo ed il rosmarino.

Passo 5.

Salate e pepate a piacere.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)