

CARNITAS

by Francy - Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTA': MEDIA

TEMPO: 1/2 H + 2 H DI COTTURA

VOTO: 3/5

3 grosse costolette di maiale

1 tazza di farina

1 cucchiaino di condimento per Fajitas (si trova in commercio)

3 cucchiai di olio d'oliva

2 cucchiai di burro o margarina

2 tazze di salsa di peperoncini Ancho

riso lessato (facoltativo)

Tagliare ogni eccesso di grasso dalle costolette di maiale e tagliarle a cubetti da 2cm. Metterli in una grossa ciotola e condire con il condimento per le fajitas.

Scaldare una grossa padella e, quando calda, aggiungere l'olio ed il burro. Versare la farina nella ciotola e schiacciare dentro la carne, in modo che ogni pezzo venga coperto con la farina.

Mettere la carne nella padella. Far prendere colore a fuoco medio alto, girandola di tanto in tanto.

Quando non ci sono piu' superfici rosa ma tutta la carne e' dorata, versare la salsa chili nella pentola e mescolare bene.

Versare la carne e la salsa in una casseruola e infornare senza coperchio per 2 ore a 150°C, mescolando il preparato ogni minuto.

Rimuovere e lasciar riposare per 15 minuti prima di servire.

Gustare da soli o con l'accompagnamento di riso bollito.

www.wildangels.it

