



Maiale alle mele



Ingredienti per 4 persone

800 g	Lonza di maiale
n° 4	Mele
n° 3	Cucchiari farina di mais
n° 2	Cucchiari zucchero di canna
n° 2	Cucchiari olio extra vergine d'oliva
n° 1	Bicchiere vino bianco
n° 1	Cucchiario aceto
n° 1	Cucchiario salsa Worcester
q.b.	sale e pepe nero

Preparazione

1. Tagliare la lonza a dadini, e farla rosolare a fuoco medio in una padella in cui avrete fatto scaldare l'olio con un po' di sale e pepe.
2. Quando la carne sarà rosolata a sufficienza, aggiungere le mele che avrete sbucciato, pulito e tagliato a fettine sottili.
3. Farle cuocere per circa tre minuti mescolando, aggiungendo il vino bianco, lo zucchero di canna e l'aceto; abbassare la fiamma, coprire e lasciar cuocere per una decina di minuti.
4. Aggiungere la salsa Worcester e la farina di mais e mescolare bene; lasciar cuocere fino a che la salsa sarà cremosa, quindi servire.