
Maiale alla creola

Posted by Elizabeth - 2008/11/22 16:27

Questo secondo piatto si trasforma in un piatto unico.
Piace molto e stupisce sempre gli ospiti...

600g spalla di maiale a cubetti di 2-3 cm
2 spicchi d'aglio
1 cipolla
peperoncino tritato
una foglia grande di alloro
prezzemolo tritato
aceto
vino bianco
50g prosciutto cotto
3 fette bacon
sale
400g polpa di pomodoro
200g riso Basmati
mezzo litro d'acqua
12 olive verdi farcite

In una terrina riunire la carne con l'aglio a fettine, la cipolla tritata, il peperoncino, l'alloro spezzettato, il prezzemolo, 4 cucchiaini d'aceto, mezzo bicchiere di vino bianco, il prosciutto e il bacon tritati grossolanamente e il sale.

Mescolare bene il tutto e lasciar marinare per un'ora.

Poi scaldare un filo d'olio in una casseruola, unire gli ingrediente scolati dalla marinata e farli rosolare per qualche minuto.

Aggiungere la polpa di pomodoro, coprire la casseruola e cuocere per mezz'ora.

Infine unire l'acqua bollente e il riso.

Portare a ebollizione e cuocere fino a che il riso sarà cotto e avrà assorbito tutto il liquido (ci vogliono circa 10 minuti).

Poco prima del termine aggiungere le olive farcite, mescolare e servire.

:woohoo: :woohoo:

=====