

SPEZZATINO DI MAIALE CON FAGIOLI

INGREDIENTI

- *300 gr di puntine di maiale e 200 di costine di maiale*
- *1,5 – 2 bicchieri d'acqua*
- *1 cipolla piccola*
- *20 gr di olio extravergine*
- *Concentrato di pomodoro*
- *2 confezioni di fagioli borlotti*
- *Pepe a piacere*
- *Sale q.b*

ISTRUZIONI

Cottura in pentola a pressione

1. *Rosolare la cipolla nell'olio aggiungere la carne e farla rosolare per sigillare i succhi di cottura.*
2. *Aggiungere l'acqua e due cucchiari di concentrato di pomodoro.*
3. *Far cuocere per 15 minuti a partire dal primo fischio.*
4. *Lavare i fagioli dal loro succo di coltura, far sfiatare la pentola a pressione e poi aggiungerli insieme al sale.*
5. *Cuocere per ulteriori 10 minuti.*
1. *Servire caldo con una spolverata di pepe.*