

RUATISCIADA



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 600 g di punta di filetto di maiale - 500 g di cipolle novella, o cipolle affettate - 300 g salsiccia tagliata a tocchetti di 4 cm - 300 ml di acqua - 1 cucchiaio di olio d'oliva - 2 cucchiari di concentrato di pomodoro - 10 g di Maizena® (amido di mais) - 1 cucchiaio di acqua fredda - qualche foglia di coriandolo - sale, pepe

1. Eliminare le parti grasse della punta di filetto con coltello affilato tagliare la carne in grossi pezzi di 3-4 cm per lato. Versare l'olio d'oliva nel contenitore di metallo e la carne, quindi avviare il programma ESPERTO, 7 minuti/velocità 1A/120°C.

2. Aggiungere i cipollotti nel contenitore e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120°C. Aggiungere quindi i pezzi di salsiccia, l'acqua, il concentrato di pomodoro. Salare, pepare e avviare il programma STUFATO.

3. Circa 5 minuti prima del termine del programma, mescolare la Maizena® in un cucchiaio di acqua fredda e versarla progressivamente nel contenitore attraverso l'apertura.

4. Servire il maiale saltato con il coriandolo e il riso basmati.

