

CASSERUOLA DI MAIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pancetta magra fresca,
- 2 cipolle,
- 2 mele,
- 2 peperoni rossi,
- prezzemolo,
- sale.

Privare la pancetta della cotenna, tagliarla a fettine, dividendone ognuna in 3 parti.

Mondare e tagliare a rondelle la cipolla e a listarelle i peperoni, sbucciare e dividere le mele a spicchi.

Suddividere gli ingredienti a strati, cominciando e finendo con la pancetta, in un tegame.

Salare leggermente ogni strato e unire 2 bicchieri d'acqua.

Lasciar sobbollire coperto per 15', poi cospargere di prezzemolo.