ARROSTO DI MAIALE ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di carne di maiale
- 800 g di cipolle
- 5 cl di birra chiara
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 20 g di burro
- timo
- prezzemolo
- sale
- pepe

Soffreggate la carne con sale e pepe, legatela e fatela rosolare in un tegame dove avete scaldato olio e burro.

Ritiratela dal recipiente e disponete sul fondo di questo metà delle cipolle tagliate finemente, un cucchiaio di prezzemolo tritato, alcune foglioline di timo.

Lasciate ammorbidire le cipolle a fuoco medio, sopra adagiatevi di nuovo la carne, copritela con le restanti cipolle tagliate a fettine sottili, versate la birra, coprite.

Ponete il recipiente in forno preriscaldato a 170°C per due ore e mezzo.

Tagliate la carne a fette, fate restringere il sugo, se occorre, e versatelo sulla carne.

Servite.