

CARRÈ DI MAIALE ALLA BOEMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di carré di maiale,
- 1 kg di cipolle,
- 1 litro di birra chiara,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- 1/2 bicchierino di gin,
- semi di finocchio,
- farina,
- burro,
- olio.

Mettete le cipolle, sbucciate e tagliate a fettine, in una ciotola, copritele con acqua fredda e fatele riposare per circa mezz'ora.

In una casseruola capace fate rosolare il maiale con olio e burro fino a quando non sarà dorato da ogni lato.

Unite poi le cipolle sgocciolate e fatele imbiondire piano piano.

Ritirate ora la casseruola dal fuoco e coprite a filo con la birra chiara; rimettete sul fornello e fate prendere il bollore.

Cuocete scoperto e a fuoco medio vivace fino a quando la birra sarà quasi completamente evaporata.

Attenzione però a non far attaccare il pezzo di carne sul fondo della pentola.

Quando vi accorgete che la carne è morbida, toglietela dal fuoco e mettetela in un piatto; filtrate il sugo e mettetelo in un pentolino a parte con un pezzo di burro, un cucchiaino di farina, un po' di semi di finocchio, mezzo bicchiere di panna liquida e mezzo bicchierino di gin.

Aggiungete la carne e fate bollire ancora per una decina di minuti.

Tagliate il carré a fette e mettetele su un piatto di portata coperte dal sugo e affiancate a della fumante polenta.

Può essere accompagnato invece che dalla polenta da ogni sorta di verdure lessate, dalle patate agli spinaci anche ridotti in puré.