

CARRÈ DI MAIALE AFFUMICATO

Ingredienti:

- Kg. 1,5 di maiale affumicato,
- crauti,
- sale.

Mettere il carré di maiale affumicato a freddo in acqua abbondante leggermente salata.
Farlo bollire a fuoco lento per un'ora circa.
Terminata la cottura, togliere il carré, tagliarlo a fette e servirlo insieme con i crauti.