

MAIALE AL CAVOLO NERO

Rosolare lo spezzatino di maiale (scamerita) in un battuto di aglio, carota e prezzemolo e portare avanti la cottura. A meta della cottura, aggiungere un'abbondante quantità di semi di finocchio e continuare per cinque minuti indi spruzzare con vino bianco. Lasciare ritirare e aggiungere qualche cucchiaino di polpa di pomodoro e una buona dose di foglie di cavolo nero a pezzetti pulito della costa. Portare a cottura.

