



MAIALINO A LUNGA COTTURA

PER 1 PERSONA

Ingredienti

Maialino 130g

Fondo bruno

Ecco come fare:

- Immergi il maialino sottovuoto in acqua bollente per 8/10 minuti
- Trasferisci il maialino in padella con la pelle rivolta verso il basso
- A fuoco medio/basso rendi la pelle croccante
- Una volta che la pelle sarà croccante il maialino è pronto
- Impiattalo e versaci sopra il fondo precedentemente riscaldato
- Gusta!

Soddisfatto?

Condividi il tuo piatto su Instagram con il tag **#materbistrot**

Se invece hai bisogno d'aiuto guarda la videoricetta sul nostro profilo Instagram

mater_bistrot