

Maiale al vapore *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Fate un battuto di rosmarino, aglio e salvia. Battete le bracirole e cospargetele con il trito. Salate e pepate. Mettete le bracirole in una pentola adatta per la cottura a vapore con il vino bianco e l'acqua. Cuocete per 20 minuti e servite.

Consigli

Se avete ospiti di religione ebraica o islamica a casa, ricordatevi di evitare nel modo più assoluto di portare a tavola carne di maiale. Le loro religioni lo proibiscono in modo tassativo. Potete comunque preparare questa ricetta con altri tipi di carne.

Curiosità

Il nome maiale deriva da quello della dea Maia, figlia di Atlante e Pleione e madre di Mercurio. La si festeggiava ogni primo maggio, ed in suo onore, in segno di buon auspicio, veniva sacrificata una scrofa gravida. Dal suo nome pare che derivino sia il nome Maggio, perchè appunto la sua festa cadeva durante i primi giorni di maggio, sia il nome Maiale.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Bracirole di maiale 4 grammi

Vino bianco (un bicchiere di vino bianco)

Salvia

Rosmarino

Aglio

Sale

Pepe