

BOCCONCINI DI MAIALE FRITTI AL VINO **FRIED PORK IN WINE (afelia)**



©Stalo Lazarou

Ingredienti (per 5 piatti)

1 kg di carne di maiale
250 ml di vino rosso
2 cucchiaini di coriandolo macinato
180 ml di olio
sale, pepe

Preparazione

1. Tagliare la carne in piccoli pezzi e lasciare marinare nel vino, aggiungendo anche il coriandolo, tutta la notte.
2. Scolare conservando il vino utilizzato per la marinatura.
3. Scaldare l'olio e friggere la carne a fuoco lento fino a raggiungere un colore marrone.
4. Aggiungere il vino usato per marinare, sale, pepe e dell'acqua.
5. Coprire la padella e cuocere fino a che la carne non diventa morbida.
6. Servire con patate fritte o con del burghul o riso pilaf.