

Carré di maiale alla birra con salsa alle mele

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- carré di maiale 500g
- salvia, rosmarino, timo qb
- 4 mele
- 1 cucchiaio olio extra vergine d'oliva.
- 20 dl acqua
- 2g zenzero in polvere
- 3g curry in polvere
- sale qb
- pepe qb

PREPARAZIONE

Per il carré: si avvolge l'osso con la carta stagnola per evitare che si secchi nella cottura in forno, si lega con lo spago da cucina, si inseriscono nella legatura salvia, rosmarino, timo, sale e pepe q.b.. Si pone in cottura in forno a 180° per circa 2 ore. Dopo circa 1 ora si bagna con 500 ml di birra tipo lager o pils. Per la salsa: si sbucciano 4 mele, si elimina il torsolo e si tagliano a pezzetti si mettono in una casseruola alta con circa 20 dl di acqua, si mettono: sale, pepe, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva. Si porta ad ebollizione si aggiungono lo zenzero e il curry(se piace). Ridurre la salsa fino ad ottenere un composto cremoso uniforme, aggiustare di sale e servire calda con il carré.