Suffrittu

Ingredienti

Per 4 persone

- 600g di guanciale fresco ed altra carne di maiale con alta percentuale di grasso
- 1-2 spicchi d'aglio
- ½ bicchiere d'aceto
- 300g di salsa di pomodoro
- 2 foglie d'alloro
- olio d'oliva
- sale

***Preparazione*:** tagliate a pezzi di media grandezza il guanciale e l'altra carne e soffriggete a lungo in un tegame di coccio con olio d'oliva, due foglie d'alloro, salsa di pomodoro in modesta quantità, uno spicchio d'aglio e sale.

A metà cottura bagnate con mezzo bicchiere d'aceto.

Ne esiste un'altra versione tipica di S. Giovanni in fiore.

Si fa cuocere la carne in poco olio d'oliva e qualche spicchio d'aglio; a metà cottura si aggiungono peperoni sotto aceto tagliati a pezzi.