

Tiella alla silana

Ingredienti

Per 4 persone

- 600g di polpa di maiale
- 500g di funghi porcini
- 500g di patate
- 3 spicchi d'aglio
- ½ cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 rametto di rosmarino
- 80grdi strutto
- peperoncino piccante
- sale



Preparazione: pulite e tagliate a pezzi la carne ed i funghi. Sbucciate le patate e affettatele.

In un recipiente di coccio (la “tiella”) soffriggete l'aglio con lo strutto e quando sarà imbondito eliminatelo; nel frattempo, mettete a cuocere la carne per circa un quarto d'ora.

Unite le patate, i funghi, il prezzemolo, il rosmarino, il peperoncino spezzettato e il sale.

Coprire il tegame e lasciate cuocere a fuoco basso, allungando di tanto in tanto con un poco d'acqua tiepida.