CARRÈ DI MAIALE AFFUMICATO

Ir	าต	re	di	е	n	ti	

- Kg. 1,5 di maiale affumicato,
- crauti,
- sale.

Mettere il carré di maiale affumicato a freddo in acqua abbondante leggermente salata. Farlo bollire a fuoco lento per un'ora circa.

Terminata la cottura, togliere il carrè, tagliarlo a fette e servirlo insieme con i crauti.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 24 April, 2024, 14:05