

## Il maiale e la pupaccella

---



Per  

### Ingredienti

300 gr di carne di maiale  
3 pupaccelle sottaceto  
2 spicchi di aglio  
2 foglie di alloro  
sale e olio

### **Procedimento**

Tagliare a dadini la carne di maiale e farla rosolare in padella con un filo d'olio, l'aglio e l'alloro per una decina di minuti. Nel frattempo tagliare a metà le pupaccelle, togliere il picciolo e i semi, lavarle sotto l'acqua corrente e tagliarle a spicchietti. A fine cottura della carne aggiungere le pupaccelle, fare insaporire per qualche altro minuto e servire caldo con fette di pane casereccio.