



Bimby: Lonza di maiale alle mele - [Visualizza sul sito di manu99](#)

Ingredienti per 4 persone

700 g di lonza di maiale o spalla

2 mele renette

2 cipolle

30 g di aceto di mele (o aceto di vino)

30 g di olio extravergine di oliva

200 g di brodo vegetale bimby

sale e pepe q.b.

1 spicchio di aglio

3 foglie di salvia

20 g di maizena

Tagliare a tocchetti la carne, sbucciare le mele e le cipolle.

Tagliare a fettine le mele e affettare le cipolle.

Inserire la farfalla nel boccale l'olio, l'aglio e la salvia rosolare 6 min tempo varoma vel 1.

Unire la carne 4 min temp varoma vel 1; salare, pepare e sfumare con l'aceto 2 min 100° vel 1.

Unire alla carne le mele, le cipolle, il brodo vegetale e cuocere 30/40 min 100° vel 1.

A cottura ultimata, togliere solo la carne e metterla su un piatto da portata.

Togliere la farfalla, unire al sugo del boccale la farina o maizena e cuocere 5 min 100° vel 4. Versare sulla carne e servire.