

# RICETTA DEL GIORNO

## *Soffritto di maiale*

**INGREDIENTI** (per 6 persone): *600 g di guancia-  
le fresco ed altra carne di maiale con alta per-  
centuale di grasso, uno o due spicchi d'aglio,  
½ bicchiere d'aceto, 300 g di salsa di pomodo-  
ro, due foglie d'alloro, olio extravergine d'oli-  
va, sale.*

**PREPARAZIONE:** *Tagliare a pezzi di media grandez-  
za il guanciale e l'altra carne e soffriggere 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 cot-  
tura bagnare con mezzo bicchiere d'aceto. *Esiste  
un'altra versione tipica di S. Giovanni in  
Fiore. Si fa cuocere la carne in poco olio d'oli-  
va e qualche spicchio d'aglio; a metà cottura si  
aggiungono peperoni sotto aceto tagliati a  
pezzi.**