



## BIRRIFICIO FARNESE

### **BRASATO ALLA BIRRA**

*Ingredienti (per 4 persone) :*

#### **INGREDIENTI**

- 1kg di lombo di maiale
- 40g di burro
- 1 cucchiaio d'olio
- 2 cipolle
- 1/2 litro di birra **Calumet o Carbon**
- sale q.b.
- pepe q.b.

#### **PREPARAZIONE**

- In una pentola fate soffriggere le cipolle tritate in olio e burro, unite la carne e fatela rosolare da tutte le parti; aggiustate di sale e pepe e irrorate con la birra. Fatela cuocere per circa 2 ore a fuoco moderato a senza coperchio.
- Una volta cotta fatela a fette, cospargetele con il sugo e servite.