

maiale venezuelana

spremere i limoni (due o tre) 1/2 bicchiere di aceto

Aglio, alloro e lasciare marinare un pezzo di arista maiale per tutta la notte.

L'indomani scolo la carne cuocio in forno a 180 e man mano e verso la marinata.

=====

PER la salsina ai peperoni:

Pentolino

1 cipolla, peperoni 2 i pep rosso

Li faccio appassire dopo aver salato

qdo appassiti butto dentro pelati o salsa e lascio cuocere a metà cottura

1/2 bicchiere di aceto

4-5 cucchiari zucchero per dare l'agrodolce.

3/4 cottura inserire zenzero o fresco o in polvere (ocio che rende anche un po' piccante)
poi alla fine uvetta tritata.

=====