

# Stufato di maiale alla Guinness con patate, funghi e...Ariosto!



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



*<http://pensieriepasticci.blogspot.com>*

Una delle cose belle dell'autunno e comunque delle stagioni fredde, è il fatto che si ricomincino a mangiare quei piatti definiti comfort-food, belli caldi, ricchi e corposi, come gli stufati, ad esempio...

..da quando la Slow cooker è entrata a casa mia (grazie Esselunga!), tutte queste preparazioni sono opera sua.

La sua cottura lenta, permette di ottenere degli umidi strepitosi, morbidi, sugosi, insomma fantastici!

E poi il tutto è di una facilità estrema...io metto quasi tutto a freddo, ci pensa lei poi a creare il miracolo...

Devo ammettere che quella lattina di Birra Guinness che gironzolava in casa, stava iniziando a darmi un pò sui nervi...che ci faccio?

Poi...l'idea, complice anche [questa](#) ricetta meravigliosa, vista qui da Meggy...

Come al solito ho improvvisato con quello che avevo a disposizione, e devo dire che il risultato è stato ottimo! Con una bella polenta, è stata la nostra cena di una serata fredda e piovosa.

Grande merito va anche a questo meraviglioso insaporitore Ariosto, specifico per umidi, brasati e stufati... Non lo conoscevo, devo ammetterlo...ma ha dato un saporino davvero particolare a tutto l'insieme!



#### Ingredienti:

500 gr polpa di maiale magra tagliata a pezzettini  
1 lattina di birra Guinness  
un quarto di cipolla bianca  
funghi misti freschi a piacere  
Mezza bustina [insaporitore Ariosto](#) per umidi  
olio d'oliva  
2 patate medie fatte a tocchetti

#### Preparazione:

In una padella antiaderente, insieme a qualche cucchiaino d'olio, ho rosolato la cipolla tritata, in modo da imbiondirla. Ho aggiunto i funghi, sfumato con pochissima birra Guinness, e continuato la cottura per qualche minuto, non di più.

Ho poi versato nella Slow Cooker il tutto, aggiungendo a freddo la carne a tocchetti, le patate e la mezza bustina di



insaporitore...ho mescolato bene per uniformare ed insaporire bene il tutto, poi ho versato la lattina di birra.  
Ecco come si presentava il tutto prima della cottura...



Ho poi acceso la slow cooker e fatto cuocere 1 ora con la funzione Slow e 3 ore e mezza con la High...  
...ed ecco il risultato a fine cottura...



*<http://pensieripasticci.blogspot.com>*

Buonissimo!

Pochi grassi, solo la birra e l'insaporitore che hanno dato  
corpo a questo piatto...

Insieme ad una buona polenta, noi ce lo siamo pappato.  
(Questo è stato uno dei miei strappi alla regola nella  
dieta..)

Adesso vi lascio, i miei lavori di casa procedono alla grande,  
ma...che fatica!

Devo dire che i muratori sono davvero molto bravi,  
imperterriti anche col maltempo vanno come treni..

Speriamo tutto finisca presto (utopia...se va bene ne parliamo  
per i primi di dicembre, sigh!)

Buonissima e felice giornata a tutti!!