2 Σεπτεμβρίου 2018

Χοιρινό κρασάτο με πρασοσέλινο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown

Παραδοσιακή νοστιμιά ιδανική για το οικογενειακό τραπέζι.

10 Λεπτά

6 Μερίδες

Υλικά Συνταγής

- 1½ κιλό χοιρινό από μπούτι κομμένο σε μερίδες
- 1½ κιλό πράσα κομμένα σε κομμάτια των 5 εκ.
- 1 μάτσο σέλινο
- 1 ποτήρι κρασιού κόκκινο κρασί
- 1 συσκευασία (400 γραμμ.) ντοματάκια κονκασέ
- 1/2 φλ. ελαιόλαδο

- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Για το χοιρινό κρασάτο με πρασοσέλινο, πρώτα σε μία κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδίζουμε τις μερίδες κρέατος απ’ όλες τις πλευρές. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε ένα ποτήρι νερό και σκεπάζουμε.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 45΄, μέχρι να μισογίνει το χοιρινό κρασάτο.

Τότε, προσθέτουμε τα πράσα σε κομμάτια, τα ντοματάκια και το σέλινο. Αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το μαγείρεμα του φαγητού για περίπου μισή ώρα, μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας και να μείνει με λίγη, αλλά μελωμένη σάλτσα.

Πηγή: argiro.gr