

## Maiale avgolemono

### Maiale in salsa di uovo e limone

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

1 e ½ kg di maiale, 1 kg di sedano, 1 tazza d'olio, 2-3 cipollotti freschi, 2 cucchiaini di aneto tritato, 2 uova, 2 limoni, 1 cucchiaino di farina, sale e pepe.

### Preparazione

In una casseruola fate rosolare la cipolla finchè appassisce. Aggiungete la carne tagliata a porzioni piccole, sale e pepe, acqua quanto basta e lasciate bollire per un ora e mezza. Poi pulite il sedano, tagliatelo a pezzi grossi, lavatelo bene e disponetelo su un lato della casseruola. Cospargete di aneto e lasciate cuocere per 35 minuti circa, poi togliete dal fuoco.

In una terrina sbattete gli albumi, aggiungetevi i tuorli, la farina, il succo dei limoni e abbondante brodo della casseruola sbattendo continuamente. Infine versate nella casseruola mescolando delicatamente. Si serve caldo.