

Tocană de Porc – Tocăniță țigănească cu mămăligă – O bunătate de care nu te mai saturezi



O tocăniță de porc țigănească, însoțită de faimoasa mămăligă. Mai exact, mămăliga și tocănița de porc țigănească. Această rețetă uimește prin simplitate, gust, arome și modul de preparare.

Tocană Țigănească de Porc



O rețetă de **tocăniță de porc**, ca la carte, o rețetă cu ceafă de porc și mușchiuleț de purcel. Toate acestea în compania câtorva **legume bine alese**, care aduc un plus de valoare acestei tocănițe de porc. Ingredientele pentru tocănița de porc, mai jos în descriere, iar rețeta de tocăniță țigănească de porc și mămăligă pas cu pas, în videoclip.

- 500 gr ceafă de porc
- 500 gr mușchiuleț de purcel
- 100 gr untură de porc
- 3 cepe mari
- 200 gr pastă de tomate
- 150 gr țelină rădăcină (opțional, dar obligatoriu)

- 150-200 gr morcov
- 1/2 ardei iute, sau după gust
- 3 crenguțe de cimbru uscat
- 1 lingură bună de boia dulce afumată
- 3 frunzițe de dafin
- 1 căciuliță de usturoi
- 1 legătură de pătrunjel proaspăt
- 1 lingură de sare sau după gust
- 1 linguriță de piper proaspăt măcinat
- 1 ardei gras roșu
- 1 litru de apă, sau cât este necesar să fiarbă bine carnea

1. Tăiați 3 cepe mari pe jumătate și apoi mărunt.



2. Tăiați doi morcovi pe jumătate și apoi în bucățele de un centimetru grosime.

3. Tăiați un sfert de țelină în cubulețe de un centimetru grosime.

4. Tăiați un ardei gras roșu în fâșii de un centimetru lățime și apoi în cubulețe.

5. Striviți o căciulie sănătoasă de usturoi sub lama cuțitului și tăiați-o în bucățele ceva mai mărișoare.

6. Tăiați un ardei iute în felii.



7. Tocați o legătură de pătrunjel proaspăt, păstrând partea cu frunzele pentru final și tulpinile pentru început.

8. Tăiați jumătate de kilogram de ceafă de porc și mușchiuleț de purcel în bucăți.

9. Într-un ceaun, topiți 100 de grame de untură de purcel.

10. Adăugați ceapa în untura topită și lăsați să se caramelizeze fără a adăuga sare.



11. Adăugați jumătate din cantitatea de usturoi, ardeiul iute, și 3 frunzulițe de dafin, amestecând bine.

12. Adăugați carnea și lăsați să se rumenească la foc iute.



13. Adăugați 200 de grame de pastă de tomate și amestecați bine, lăsând să se prăjească pentru 2-3 minute.
14. Adăugați țelina, morcovii, pătrunjelul (partea cu tulpinile), și ardeiul roșu gras.
15. După 3 minute, adăugați 2 lingurițe de boia afumată, restul de usturoi și acoperiți totul cu apă.
16. Adăugați o linguriță de piper proaspăt râșnit și o lingură rasă de sare groasă.
17. Adăugați cimbru și lăsați să fiarbă la foc mic pentru 50-60 de minute.



18. Verificați și ajustați condimentele după gust.
19. Adăugați restul de usturoi și lăsați să fiarbă pentru încă 10 minute.
20. Presărați cu pătrunjel tocat proaspăt înainte de servire.

