

## Ricette danesi: Maiale con le mele



(tratta da [www.danimarcapertutti.blogspot.it](http://www.danimarcapertutti.blogspot.it))

Ecco la ricetta di una delle pietanze più amate in Danimarca nel periodo natalizio (e non solo), una combinazione di dolce e salato che piace molto ai danesi.

### ***Ingredienti***

10 fette di lonza di maiale salata  
2 mele (*io userei le renette*)  
timo fresco  
sale e zucchero quanto basta

### ***Preparazione.***

In una padella antiaderente cuocete le fette di lonza, avendo cura di rimuovere il grasso in eccesso. Questo passaggio è importante per fare venire la carne croccante. Tenete le fette al caldo su un piatto da portata.

Cuocete le mele con un po' di zucchero nella stessa padella della carne, evitando che si disfino troppo. Sistemate ora le mele insieme alle fette di carne sul piatto da portata e terminate la preparazione con una spruzzata di timo fresco.

*Si può gustare questa particolarissima ricetta portando in tavola anche del miele di Acacia o Robinia, con il quale cospargere carne e mele: sarà un successone!*