SECONDI PIATTI

Fettine di maiale alla panna e senape

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Fettine di maiale alla panna e senape, ovvero semplici fettine di maiale arricchite da una crema vellutata di panna e senape che le ricopre interamente e dona loro una nuova veste.

Non più le semplici fettine di maiale ma delle fettine succulente con le quali non potrete trattenervi dal fare la scarpetta con il pane. Ottime anche accompagnate a del riso basmati in bianco.

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE A FETTE 600 gr

SENAPE abbondanti - 2 cucchiai da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiai da tavola

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiai da tavola

PANNA 3 cucchiai da tavola

BURRO 10 gr

SALE

PEPE NERO

Preparazione

1 Preparate le fettine di lonza incidendo i bordi affinché le fette non si arriccino in cottura e battetele leggermente per allargarle un po'.

Salatele e pepatele.

2 Mettete a scaldare qualche cucchiaio d'olio in una padella e quando l'olio sarà ben caldo, aggiungete le fettine e fatele dorare e cuocere da entrambi i lati, circa 10 minuti a seconda dello spessore.

3 Rimuovete la carne dalla padella e mettetela da parte in un piatto.

4 Nella stessa padella usata per la carne e dove saranno ancora i succhi di cottura della carne, fate fondere una noce di burro e successivamente, la panna, la senape ed il succo di limone.

Mescolate e fate amalgamare gli ingredienti formando una salsina omogenea.

5 Aggiungete la carne nuovamente alla padella e fate insaporire per qualche minuto.

6 Servite le fettine di maiale ben calde con il sughetto di cottura.