

SECONDI PIATTI

Lonza di maiale con i funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Lonza di maiale con i funghi: un abbinamento di sapori da leccarsi i baffi! Un mix di sapori dati dal pimenton dolce e panna acida, una ricetta da provare!

Questo secondo piatto mette d'accordo tutti, anche i palati più difficili perché la carne di maiale che in genere è poco saporita, diventa tenera e con un gran bel gusto.

Siamo certi che questa preparazione riuscirà anche a chi non è proprio esperto in cucina, seguendo i nostri consigli infatti vedrete che successo sulle vostre tavole.

Se amate poi questo ingrediente in modo particolare, ecco per voi altre idee di ricette con i funghi, assolutamente da fare e rifare:

[tagliatelle ai funghi porcini](#)

[risotto ai funghi misti](#)

[penne all'arrabbiata ai funghi](#)

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE A FETTE 8 fette

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

400 gr

PANNA ACIDA 250 ml

PIMENTON dolce (o piccante - facoltativo)

- 2 cucchiari da tè

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa incidete la parte grassa delle fettine di lonza, così da evitare che in cottura si possano arricciare.



- 2 Spoleverate le fette di carne con il pimenton dolce, massaggiandole con le mani affinché la spezia si distribuisca bene.



- 3 Distribuite la carne in una pirofila e lasciate marinare il tempo che la piastra prenda bene calore.



- 4 Tagliate i funghi champignon grossolanamente e mettete da parte.



- 5 Versate un po' di olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungete gli spicchi d'aglio e i gambi del prezzemolo e lasciate prendere calore. Schiacciate bene i gambi del prezzemolo così da insaporire bene l'olio ed eliminateli dalla padella.





6 Ora che l'olio si è insaporito, andate ad aggiungere i funghi precedentemente tagliati.



7 Eliminate l'aglio dalla padella e salate i funghi. Mescolate il tutto e lasciate rosolare.



8 Prima che i funghi si asciugano completamente, aggiungete la panna acida, mescolate e proseguite la cottura senza farli asciugare troppo.



9 A questo punto disponete le fette di lonza nella piastra in ghisa e lasciate cuocere qualche minuto per lato. La carne non deve cuocere tanto altrimenti si indurisce.



10 Servite le fette di lonza grigliate con qualche fiocco di sale maldon, accompagnandole con i funghi champignon e una spolverata di prezzemolo tritato finemente.

