

SECONDI PIATTI

## Arista di maiale con funghi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

600 g di arista di maiale a fette  
200 g di funghi  
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
1 cipolla  
50 g di farina  
mezzo bicchiere di vino rosso  
poco prezzemolo  
poco peperoncino  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Pulite i funghi, affettateli e fateli cuocere in una padella per qualche minuto a fiamma moderata.



**2** Tritare la cipolla.

Aggiungete ai funghi l'olio e la cipolla.



**3** Infarinate l'arista.



4 Disponete le fettine di carne sopra un piatto perchè si possa togliere la farina in eccesso.



5 Adagiate le fettine di arista sopra funghi e regolate con il sale.



6 Sfumare con il vino.



7 Appena si sarà formata una salsina densa aggiungete del prezzemolo ed il peperoncino.



8 Servite subito.

