

SECONDI PIATTI

Arrosticini alla messicana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- ARROSTICINI DI MAIALE 600 gr
- FUNGHI PORCINI 400 gr
- CAROTE grandi - 4
- TORTILLAS CHIPS busta - 1
- SALSA CHILI barattolo - 1
- SPICCHIO DI AGLIO 1
- ACETO DI VINO BIANCO 30 ml
- SALE
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2-3
cucchiari -

PREPARAZIONE



2 Lavate i funghi porcini e tagliate a spicchi.

Tagliare le carote a rondelle.

In una padella fate rosolare l'aglio nell'olio.

Unite funghi e carote e fate cuocere.



3 A metà cottura salate e sfumare con l'aceto.

Rosolare gli arrosticini in padella per pochi minuti senza salarli.



- 4 A cottura ultimata versare i funghi e carote sugli arrosticini lasciando insaporire il tutto per un paio di minuti a fuoco basso.



5 Servite con salsa chili e accompagnate con tortillas chips.



