

SECONDI PIATTI

Bocconcini al latte e paprika

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

600 g di bocconcini di carne di maiale
1 bicchiere di latte
2 cucchiari e mezzo di paprika dolce
1 rametto di rosmarino
1 spicchio di aglio
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Nella pentola a pressione fate rosolare la carne con olio, aglio, rosmarino, sale e pepe.



3 Aggiungete il bicchiere di latte e chiudete la pentola.



4 Quando va in pressione lasciate cuocere per 15-20 minuti.

Lasciate sfiatare quindi aprite ed unite la paprika.



5 Mescolare e lasciate restringere il fondo di cottura.

