

SECONDI PIATTI

Bocconcini di maiale all'arrabbiata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un piatto dal gusto forte, diverso dai soliti modi in cui si cucina l'arista di maiale. Piccante ma profumato per la presenza degli odori, del limone e delle olive nere.

INGREDIENTI

ARISTA 500 gr
OLIVE NERE denocciolate - 100 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
VINO BIANCO 100 ml
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 2
ALLORO 3 foglie
SALE
LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Tagliate l'arista in bocconcini da 3 cm di lato.



- 2** Mettete in una ciotola il succo di mezzo limone, il vino, l'aglio pelato e schiacciato, il rosmarino, le foglie di alloro e il peperoncino a pezzettini.



- 3** Mettete a marinare i bocconcini per un'ora, passato questo tempo, scolate la carne, dalla marinata, filtrate la marinata e tenetela da parte.

In una padella con l'olio caldo, mettete l'aglio, il peperoncino e il rosmarino della marinata, rosolate per 2 minuti a fiamma viva, aggiungete i bocconcini e continuate a cuocere, a fiamma viva per altri 6 minuti, insaporite di sale.



4 Aggiungete il liquido della marinata e lasciatelo evaporare quasi completamente, aggiungete le olive, cuocete per altri due minuti.



5 Servite a tavola i bocconcini caldi.