

SECONDI PIATTI

Bocconcini di maiale alle erbe

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un secondo semplice ma molto profumato, un buon modo per utilizzare l'arista senza cimentarsi in impegnativi arrosti che richiedono più attenzione ed esperienza.

INGREDIENTI

ARISTA 500 gr
SALVIA 1 rametto
ROSMARINO 1 rametto
BASILICO 4 foglie
SCALOGNO ½
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
VINO BIANCO 100 ml
PEPERONCINI PICCANTI

PREPARAZIONE

1 Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere con il peperoncino e l'olio in padella.

Tagliate il maiale in bocconcini di maiale ed uniteli alla padella facendoli soffriggere a

fiamma viva per 5 minuti.



- 2 Bagnate con il vino e lasciatelo sfumare completamente, aggiungete le erbe tritate finemente e un goccio di brodo vegetale, lasciate cuocere per 15/20 minuti a fiamma dolce.



- 3 Servitelo caldo per sentire meglio il sapore delle erbe.