

SECONDI PIATTI

## Bocconcini di maiale con piselli e polenta

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Bocconcini di maiale con piselli e polenta, ovvero la ricetta di esordio della nostra cookina Cri Elena. Cri Elena ci conferma che questo è il suo cavallo di battaglia e che il suo fidanzato ne va letteralmente matto...un modo gustoso e semplice per risolvere una cena.

### INGREDIENTI

arista di maiale  
piselli  
cipolla  
passata di pomodoro  
vino rosso  
olio extravergine di oliva  
brodo di carne o vegetale  
sale pepe  
450 g di farina di mais  
1  
5 l di acqua.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a julienne la cipolla e fatela rosolare in un po' di olio extravergine di oliva.  
Tagliate la carne a bocconcini eliminando il grasso e fatela rosolare insieme alla cipolla finché cambia colore.



- 2 Quando la carne è ben rosolata da tutti i lati sfumate con del buon vino rosso, aggiungete i piselli e ricoprite con il brodo.



3 A metà cottura aggiungete la passata di pomodoro e fate cuocere finché rimane un sugo

bello denso.

A parte fate la polenta facendo cuocere 450 g di farina di mais in 1,5 l di acqua per almeno 50-60 minuti.



4 Servite insieme alla carne con i piselli.

