

SECONDI PIATTI

## Bocconcini di maiale saporiti

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

400 g di filetto di maiale tagliato a pezzettini molto piccoli  
olio extravergine d'oliva  
una manciata di pinoli  
3 cucchiaini uva passa  
vino bianco secco per sfumare  
pomodorini pachino  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Scaldate l'olio in padella ed aggiungetevi i pinoli e l'uva passa.



- 2 Rosolate il tutto qualche minuto poi unire i bocconcini di maiale, rigirando bene il tutto con un cucchiaio di legno.



- 3 Sfumate con un goccio di vino bianco secco.



- 4 Successivamente aggiungete i pomodorini, salate, pepate a piacere e continuate la cottura a fiamma bassa.





5 Cuocete per circa 1/4 d'ora in modo da far ridurre bene il sughetto.

