

SECONDI PIATTI

Rosticciana agrodolce con peperoni e ananas

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i secondi piatti di carne non dovete assolutamente perdere questa ricetta: rosticciana agrodolce con peperoni e ananas, un piatto molto gustoso e saporito che di certo vi conquisterà per il suo profumo e il suo sapore.

La ricetta è facile e veloce, e di certo è perfetta per una cena tra amici a cui volete proporre qualcosa di saporito e gustoso, che apprezzeranno sicuramente. Che piatto fantastico questo con la rosticciana!

Se vi piace poi abbinare carne e peperoni vi proponiamo anche un altro grande classico:

[pollo con i peperoni](#)

, un gusto eccezionale!

E se amate i secondi al forno ecco per voi altre ricette di carne:

[pizza di carne](#)

[peperoni ripieni di carne](#)

[melanzane con carne e ricotta](#)

INGREDIENTI

ROSTICCIANA 1 kg

PEPERONI MISTI 600 gr

ANANAS 250 gr

CIPOLLOTTI 150 gr

ZENZERO FRESCO 3 cm

ACETO DI RISO 30 ml

ZUCCHERO 30 gr

MAIZENA sciolto in poca acqua - 1

cucchiaino da tè

OLIO DI SEMI

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della rosticciana agrodolce, per prima cosa lessate le costine in acqua bollente con lo zenzero un cipollotto per 1 ora.

Fatto ciò, lasciate raffreddare.



2 Pulite e affettate i cipollotti e i peperoni.









- 3 Oa in un wok unite l'olio di semi e una volta caldo le costine. Fate dorare ed unite i cipollotti a pezzi, dopo 1 minuto circa i peperoni a pezzi saltate il tutto a fuoco vivo, amalgamate poi incorporare lo zucchero e infine l'aceto; Regolate di sale, pepe ed unite l'amido di mais sciolto in acqua.









4 Fatto ciò tagliate un'ananas,prima a fette poi a dadini.







5

Quindi aggiungete l'ananas a pezzi con un mestolino ancora di acqua, sempre a fuoco vivo girando spesso. Una volta addensata la salsa si va a servire decorando con le rondelline di cipollotto.



