

SECONDI PIATTI

## Scaloppe alle prugne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE A FETTE di circa 120 g  
ciascuna - 4  
PANCETTA AFFUMICATA 100 gr  
PRUGNE SECCHESecche e denocciolate -  
100 gr  
VINO ROSSO ½ bicchieri  
CUORE DIBRODO DI MANZO 1  
ALLORO 1 foglia  
CIPOLLE ½  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva e fatevi arrostire le scaloppine di maiale.

Una volta cotte, conservatele al caldo.

Nella stessa padella, fate rosolare, la cipolla tagliata a dadini, la pancetta anch'essa a dadini, le prugne a pezzetti e la foglia d'alloro; salate e pepate adeguatamente. Una volta ben rosolato il tutto, sfumate con il vino rosso fino a completa evaporazione dello stesso. Realizzate un buon brodo portando ad ebollizione mezzo litro d'acqua ed una vaschetta di Cuore di Brodo di Manzo Knorr.

Bagnate le prugne con il brodo in più volte fino a cottura completa del sugo stesso.

Servite le scaloppine debitamente salate e pepate con la salsa alle prugne.