

SECONDI PIATTI

Spezzatino di maiale in salsa ai porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA SALSA

200 ml panna (o besciamella)

50 g funghi porcini secchi

olio q.b.

cipolla per il soffritto

sale.

300 g di spezzatino di maiale

olio qb

uno spicchio di aglio

un po di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Innanzitutto fare la salsa: mettere a mollo in acqua calda i funghi per circa 30/45 minuti, dopodichè saltarli in padella con un soffritto di olio e cipolla e aggiungere un po della loro acqua filtrata fino a farla evaporare. Una volta cotti, aggiungere la panna, amalgamare

bene e fare un po' ridurre in modo da avere una bella crema. A questo punto poco più di metà va frullata.

Scaldare l'olio in una padella con uno spicchio di aglio intero ma leggermente schiacciato, non appena è caldo buttare lo spezzatino e rigirare spesso con un cucchiaino di legno in modo che si cuocia bene da tutte le parti. Una volta cotto eliminare l'aglio e aggiungere circa 3 cucchiaini di salsa frullata e fare amalgamare bene con la carne.

Servire a tavola con crostini di pane caldo e la rimanente parte di salsa (quella con i funghi interi).

Buon appetito