

SECONDI PIATTI

Arista di maiale con funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di arista di maiale a fette
200 g di funghi
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 cipolla
50 g di farina
mezzo bicchiere di vino rosso
poco prezzemolo
poco peperoncino
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i funghi, affettateli e fateli cuocere in una padella per qualche minuto a fiamma moderata.



2 Tritare la cipolla.

Aggiungete ai funghi l'olio e la cipolla.



3 Infarinate l'arista.



4 Disponete le fettine di carne sopra un piatto perchè si possa togliere la farina in eccesso.



5 Adagiate le fettine di arista sopra funghi e regolate con il sale.



6 Sfumare con il vino.



7 Appena si sarà formata una salsina densa aggiungete del prezzemolo ed il peperoncino.



8 Servite subito.

