

SECONDI PIATTI

Bocconcini al latte e paprika

di: *MOOFUSHI*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di bocconcini di carne di maiale
1 bicchiere di latte
2 cucchiari e mezzo di paprika dolce
1 rametto di rosmarino
1 spicchio di aglio
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Nella pentola a pressione fate rosolare la carne con olio, aglio, rosmarino, sale e pepe.



3 Aggiungete il bicchiere di latte e chiudete la pentola.



4 Quando va in pressione lasciate cuocere per 15-20 minuti.

Lasciate sfiatare quindi aprite ed unite la paprika.



5 Mescolare e lasciate restringere il fondo di cottura.

