

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di maiale all'arrabbiata

di: *brigidaa*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

450 g di filetto di maiale  
1 dl di vino bianco  
100 g di olive nere snocciolate  
1 limone non trattato  
1-2 peperoncino fresco  
1 rametto di rosmarino fresco  
2 spicchi aglio  
3 foglie di alloro fresco  
olio di oliva extravergine  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** In una ciotola riunite il succo di mezzo limone ed il vino e mescolate. Aggiungete l'altro mezzo limone tagliato a fettine, il rosmarino, l'aglio spellato, il peperoncino tagliato a

fettine, l'alloro e il filetto di maiale tagliato a bocconcini.



**2** Lasciate marinare almeno un'ora.

Togliete la carne e filtrate il sugo.

Scaldare un filo d'olio in un wok o in una padella, aggiungete gli spicchi d'aglio, il peperoncino e il rosmarino.



- 3 Rosolate per qualche minuto ed aggiungete i bocconcini di maiale. Cuocete la carne a fuoco vivo per 5-6 minuti.



- 4 Regolate di sale ed aggiungete la marinata nella padella scartando le fettine di limone.



**5** Fate evaporare quasi completamente e alla fine aggiungete le olive e le fettine di limone.

Mescolate un paio di minuti e servite.

