

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.

