

SECONDI PIATTI

Bocconcini di maiale con piselli e polenta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Bocconcini di maiale con piselli e polenta, ovvero la ricetta di esordio della nostra cookina Cri Elena. Cri Elena ci conferma che questo è il suo cavallo di battaglia e che il suo fidanzato ne va letteralmente matto...un modo gustoso e semplice per risolvere una cena.

INGREDIENTI

arista di maiale
piselli
cipolla
passata di pomodoro
vino rosso
olio extravergine di oliva
brodo di carne o vegetale
sale pepe
450 g di farina di mais
1
5 l di acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a julienne la cipolla e fatela rosolare in un po' di olio extravergine di oliva.
Tagliate la carne a bocconcini eliminando il grasso e fatela rosolare insieme alla cipolla finché cambia colore.



- 2 Quando la carne è ben rosolata da tutti i lati sfumate con del buon vino rosso, aggiungete i piselli e ricoprite con il brodo.



3 A metà cottura aggiungete la passata di pomodoro e fate cuocere finché rimane un sugo

bello denso.

A parte fate la polenta facendo cuocere 450 g di farina di mais in 1,5 l di acqua per almeno 50-60 minuti.



4 Servite insieme alla carne con i piselli.

