

SECONDI PIATTI

Fettine di lonza di maiale con le prugne

di: *Dolphin*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **14 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI D'AMMOLLO DELLE PRUGNE*



Le fettine di lonza di maiale con le prugne sono un'ottima soluzione per trasformare delle semplici fettine di lonza, magari anche un po' tristi, in un secondo piatto di tutto rispetto!

Non solo le prugne conferiscono a questo piatto un aspetto e un sapore particolare ma la sfumata con il Brandy aggiunge ulteriormente dolcezza e carattere al risultato finale...io corro a rifarle! E grazie a DOLphin che ha condiviso la ricetta :)

INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE A FETTE 600 gr

PRUGNE SECCHE denocciolate - 200 gr

BRANDY ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

FARINA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le prugne in ammollo nel Brandy per circa 30 minuti.



- 2 Nel frattempo infarinate la carne e fate scaldare un giro d'olio in una casseruola.



- 3 Non appena l'olio è ben caldo, unite le fettine e lasciatele cuocere per 3-4 minuti per lato, salate e pepate entrambi i lati.



- 4 Unite, ora, le prugne con tutto il Brandy, coprite la casseruola e lasciate cuocere per altri 2-3 minuti.



5 Servite le fettine di maiale insieme alle prugne e irrorando con il fondo di cottura.

