SECONDI PIATTI

Maiale con funghi

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Il **maiale con i funghi** è un secondo piatto molto gustoso e saporito. La sua preparazione e facile e il risultato è apprezzato da tutti. Provatelo!

Se ami i funghi prova anche le scaloppine ai funghi, un classico della cucina casalinga, facile e appetitoso!

INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE a cubetti - 450 gr

PATATE tagliate a dadi - 6

FUNGHI freschi o 10 g secchi e rinvenuti - 20 gr

SALSA DI POMODORO PRONTA 3 cucchiai da tavola

CAROTE tagliate a dadi - 2

CIPOLLE 2

SPICCHIO DI AGLIO 3

ALLORO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) o burro -

SALE

PEPE NERO

Preparazione

1 Per realizzare questo piatto di maiale con funghi, scaldate olio o burro in due tegami. In uno friggete molto rapidamente la carne così da sigillare all'interno tutti i succhi della carne.

2 Nell'altro friggete le patate e le carote.

3 Alla carne aggiungete il pomodoro e l'aglio schiacciato e cuocetele qualche minuto.

4 Togliete le patate dal fuoco ed aggiungete le cipolle a fette.

5 Mondate ed affettate i funghi.

Versate metà della carne in una pirofila profonda con coperchio. Versateci sopra metà delle verdure e ripetete l'operazione con gli ingredienti.

6 Aggiungete sopra le foglie di alloro e coprite.

7 Cuocete in forno a 180°C per circa 50 minuti. Togliete dal forno e lasciate riposare 10 minuti prima di servire.

Il maiale con funghi è pronto per essere portato in tavola.

Consigli e curiosità

Quale parte del maiale mi conviene usare?

La parte della lonza è tenera e rimane succulenta.

Posso utilizzare i funghi surgelati?

Sì ma prima scongelali, in modo che perdano l'acquetta in eccesso.

Non ho consumato tutto il maiale. Hai altre idee da darmi?

Se ti piacciono i sapori particolari puoi provare il maiale in agrodolce o l'adobo di maiale.