

SECONDI PIATTI

Maiale con funghi

di: *Cookaround*

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 è 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
cucchiaini 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