

SECONDI PIATTI

Scaloppe alle prugne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE A FETTE di circa 120 g
ciascuna - 4

PANCETTA AFFUMICATA 100 gr

PRUGNE SECCHE secche e denocciolate -
100 gr

VINO ROSSO ½ bicchieri

CUORE DIBRODO DI MANZO 1

ALLORO 1 foglia

CIPOLLE ½

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

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva e fatevi arrostitire le scaloppine di maiale.

Una volta cotte, conservatele al caldo.

Nella stessa padella, fate rosolare, la cipolla tagliata a dadini, la pancetta anch'essa a dadini, le prugne a pezzetti e la foglia d'alloro; salate e pepate adeguatamente. Una volta ben rosolato il tutto, sfumate con il vino rosso fino a completa evaporazione dello stesso. Realizzate un buon brodo portando ad ebollizione mezzo litro d'acqua ed una vaschetta di Cuore di Brodo di Manzo Knorr.

Bagnate le prugne con il brodo in più volte fino a cottura completa del sugo stesso.

Servite le scaloppine debitamente salate e pepate con la salsa alle prugne.