



CARNE

Bocconcini di maiale con cipolle e patate



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

35 MIN



CALORIE

430K

NOTE

INGREDIENTI

480 g di Lonza di maiale

600 g di Patate

1 Cipolla

Origano secco

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mettete sul fuoco una pentola con dell'acqua salata e portate ad ebollizione.
- Lavate, sbucciate e tagliate a pezzi medi le patate, affettate finemente la cipolla e a bocconcini non troppo grandi la carne privandola dell'osso.
- Appena l'acqua bolle, tuffatevi le patate e, quando riprende il bollore, scolatele e mettetele da parte.

- In una casseruola scaldate l'olio e fatevi soffriggere la cipolla preparata, per circa 2 minuti a fuoco vivace, mescolando spesso. Quando sarà dorata abbassate un po' la fiamma, salate leggermente e lasciatela cuocere per circa 7-8 minuti, unendo ogni tanto poca acqua calda; alla fine trasferitela da parte.
- Nello stesso tegame rosolate ora le patate a fuoco vivo per 4-5 minuti, girandole perché non si brucino. Unite poca acqua calda, salate e cuocetele per altri 7-8 minuti, poi levatele e conservatele da parte.
- A questo punto, ancora nella stessa casseruola, fate rosolare i bocconcini di carne per circa 5 minuti in modo uniforme, regolate di sale, pepe e origano, quindi continuate la cottura per altri 10 minuti circa.
- Unite le patate e le cipolle preparate e fate insaporire per qualche secondo. Ponete i bocconcini su un piatto da portata e serviteli caldi con qualche fogliolina di prezzemolo.

Francesca Cavallo