

Un piatto facile e gustoso che mi ha consigliato Sara

Sarebbero ottimi al pollo ... ma io non lo mangio.



Ingredienti:

- 200 gr di lonza di maiale a persona (tagliata a striscioline)
- 1 Spicchio d'aglio tagliato finemente
- farina 00 per infarinare gli straccetti
- olio d'oliva
- vino bianco
- panna da cucina
- sale q.b.
- prezzemolo tritato fresco

Preparazione:

Insaporire l'olio con l'aglio in uno stecchino così poi lo togliamo.

Rosoliamo la carne infarinata e la sfumiamo (non totalmente) con il vino bianco.

Aggiungiamo la panna e lasciamo cucinare per circa 10 minuti.

All'ultimo momento aggiungiamo una manciata di prezzemolo tritato.

Consiglio:

Quando infariniamo la carne la setacciamo bene in modo che la farina non faccia grumi: altrimenti quando la mettiamo in padella fa la crosta e si attacca in padella.

