



SECONDI PIATTI DI CARNE

Uselinn scappaa con le erbe

INGREDIENTI:

1 kg di lombo di maiale tagliato a pezzetti.

1/2 kg di luganega di Monza tagliata a pezzi.

18 fette di pancetta affettata non troppo sottile e tagliate a metà (200 g circa).

36 foglie di salvia.

400 g di pomodori pelati.

1 bicchiere di vino bianco secco.

1 manciata di foglie di salvia pratense.

1 manciata di cime di silene.

8 cucchiari di olio extravergine d'oliva.

40 g di burro.

Sale.

Pepe nero.

18 stecchi per spiedino di circa 10 cm.

PREPARAZIONE

Infilate alternando per ciascun spiedino: 1 pezzetto di lombo, mezza fetta di pancetta, 1 foglia di salvia, 1 pezzetto di salsiccia, 1 foglia di salvia, mezza fetta di pancetta e 1 pezzetto di lombo.

In un tegame scaldare l'olio ed il burro senza che giungano a friggere. Rosolate gli spiedini. Salateli e spruzzateli col vino bianco, quindi aggiungete i pomodori, le erbe tagliuzzate e il pepe, aggiustate di sale e portate a cottura.

Serviteli con polenta.

Uselinn scappaa con le erbe | 1