

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Filetto di maiale con carciofi e indivia belga

Strawberry · Wednesday, December 28th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr filetto di maiale
- 400gr indivia belga
- 150gr burro
- 2 carciofi
- sale
- pepe nero

Preparazione:

Con un coltello ben affilato, tagliate a fette non troppo sottili il filetto di maiale, passatelo su di una griglia preriscaldata per metà cottura. Capate i carciofi, lasciando solo la parte più tenera, tagliateli a listarelle sottili e fateli sbollentare in acqua bollente per alcuni minuti e scolateli. Lavate bene le foglie di indivia, tagliatela a pezzi e passatela in padella con il burro, a metà cottura aggiungete i carciofi, quando le verdure risultano dorate e croccanti aggiungete i filetti di maiale, sale, pepe e lasciate cuocere per 10 minuti. A piacere potete aggiungere un pizzico di finocchietto selvatico macinato.

This entry was posted on Wednesday, December 28th, 2011 at 3:07 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.