Bocconcini di maiale al latte. Tutto d’un pezzo? …forse!

Buondì ragazzi, passato bene il fine settimana? La mia domenica è stata davvero da **F A V O L A**, ma ve la racconterò un’altra volta.
Per oggi bisogna che vi accontentiate della piccola Cali, tanto razionale, precisa, organizzata nei minimi dettagli per molti aspetti quanto indecisa e istintiva per altri, in primis tra i fornelli. Questa sono io!
Dico pesce e compro carne, penso pasta e cuocio riso, fino all’ultimo momento sempre pronta a cambiare idea, mettere e togliere ingredienti, insomma non proprio “tutta d’un pezzo”!
E nemmeno l’arista della mamma…quella che doveva essere l’arista!
“Mamy…me la daresti la ricetta dell’arista che è piaciuta tanto all’omo?
Si sa mai che mi salti in mente la pazzia di farla!”
“Oh quella è facilissima. Fai appena rosolare l’arista nel tegame a fondo spesso con solo un filino d’olio, copri a metà con il latte, metti il coperchio e fai cuocere a fuoco basso basso. E mi raccomando…il **sale**!

Ricordati il sale, non come il tuo solito!!!”

“Ahhhh…allora è facile davvero. Ce la potrei fare ^__^

Ma erbe…spezie…che ci metti?”

“Niente di niente, latte e basta”

“Ma nemmeno uno spicchietto d’aglio, una cipollina…il **peperoncinooooooo**…”

“**NO**““Vabbè, se lo dici tu!”

Non ce la posso fare, senza niente non ce la posso fare!

Un pezzetto di scalogno da far rosolare con la carne, che male potra fare?

E una spolveratina di curry con quella salsina al latte…siiiii io ce lo vedo. Sarà mica una tragedia!
E magari anche due pisellini così c'è pure il contorno…e due carotine per dare colore e che fanno tanto figura…ma sì, con un pochino di prezzemolo…io ce le vedo bene.
Sì ma…un pezzo piccolo di arista che non mi avanzi per una settimana 'ndò lo trovo?
Ma sai che faccio…bocconcini!
Così cuociono pure prima, aggiudicato ^__^
Oooooops…mi sa tanto che la ricetta della mamy me la sono persa per la strada! Forse l'ho ritoccata giusto un filino! Volete sapere come?
Ora ve lo racconto ma zitti zitti…non glielo diciamo!

Bocconcini di maiale al latte con piselli e carotine

Print
Prep time
10 mins
Cook time
30 mins
Total time
40 mins

Per 2 persone
Author: Federica
Recipe type: Secondi piatti
Serves: 2
Ingredienti

- 350 gr di filetto di maiale o arista
- 150 gr di pisellini surgelati
- 150 gr di carotine baby surgelate
- 250 ml di latte
- ½ scalogno
- prezzemolo
- curry
- olio evo
- peperoncino (facoltativo)

- sale

Procedimento

1. In una padella far rosolare lo scalogno tritato con un cucchiaio di olio, aggiungere i pisellini surgelati, una manciata di prezzemolo tritato e portarli a cottura aggiungendo qualche cucchiaio di acqua calda.
2. A metà unire anche le carotine e regolare di sale.
3. In un tegame scaldare un paio di cucchiai di olio con la cipolla rimasta, aggiungere la carne tagliata a bocconcini e lasciarla rosolare a fuoco vivo da tutte le parti.
4. Aggiungere il latte, una generosa spolverata di curry (io anche una punta di peperoncino in polvere), abbassare la fiamma e lasciar cuocere per circa 15-20 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a che il latte sarà ristretto e si sarà formata una salsina cremosa.
5. Regolare di sale.
6. Aggiungere il mix di piselli e carotine, lasciar insaporire tutto insieme per qualche istante e servire.

Enjoy!

Con questa ricetta partecipo al contest di Elena “Edo Ergo Sum“

Un bacione a tutti, alla prossima…