

Mini tasche al ricordo di canederli



Ingredienti:

6 fette di arista di maiale tagliate doppie

150 g pane raffermo senza crosta

7 fette di lonza di maiale

1 cipolla

60 g burro

1 limone

1/2 bicchiere vino bianco

farina q. b.

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nel frullatore il pane tagliato a dadini.



Frullate.

In padella mettete 40 g di burro con la cipolla tagliata grossolanamente.



Coprite con Magic Cooker e soffriggete a fiamma alta 3 minuti.
Aggiungete la lonza a listarelle.



Coprite e continuate ancora 1 minuto. Aggiungete il tutto al pane...



...e frullate finché ottenete un composto omogeneo.



Con questo riempite le fette di arista a quale avete tolto tutto il grasso e avete praticato una incisione con la punta del coltello per formare una tasca.



Chiudete con stuzzicadenti.



Salate leggermente la carne a poi passate nella farina avendo cura di togliere l'eccesso. Poggiate le tasche nella padella con 2 cucchiari d'olio di oliva.



Coprite e mettete la padella sul fornello grande. Cuocete a fiamma alta 3 minuti su ogni lato.



Preparate i una tazza il vino, il succo del limone, sale, 20 g di burro e prezzemolo.



Spegnete il fuoco, togliete la carne e versate nella padella il contenuto della tazza.



Coprite e lasciate a riposo 1 minuto. Con questo sugo irrorate la carne nel piatto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.