



ARISTA DI MAIALE IN AGRODOLCE

Difficolt: Media



Ho trovato questa ricetta in un libro di cucina e mi ha subito incuriosita. In effetti ha un sapore molto particolare dato dal perfetto equilibrio tra l'acidulo dell'aceto e il dolce dell'ananas sciroppato. Se vi piace l'agrodolce dovete assolutamente provarla anche voi!!

Dosi: dosi per 4 persone

- aceto mezzo bicchiere
- ananas sciroppato 9 fette
- ananas sciroppo mezzo bicchiere
- arista di maiale 800gr.
- pomodori rossi maturi 2
- soia salsa 2 cucchiari
- olio EVO 3 cucchiari
- sale

Riscaldare una padella con 2 cucchiari di olio
rosolare la carne 2 minuti per lato
aggiungere l'aceto e far evaporare



togliere la carne dal fuoco e tenerla da parte.
nella stessa padella con il liquido della carne insaporire le fette d'ananas da entrambi i lati



stesso procedimento della carne, toglierle dal fuoco e tenerle da parte.
Sempre nella stessa padella cuocere qualche minuto i pomodori tagliati a pezzetti con un
cucchiaio di olio, salarli leggermente.



A questo punto frullare insieme i pomodori, le fette d'ananas (lasciando da parte quattro fette intere) e la salsa di soia.

Insaporire la salsa ottenuta nella stessa padella



e impiattare la carne con le fette di ananas intere e abbondante salsa agrodolce.



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

BUONE VACANZE A TUTTI!!!!!!!!!!!!!! :

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi