

Nodini di maiale alle olive

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	

Con i nodini di maiale alle olive, otterrete una pietanza piuttosto economica, di facile realizzazione e molto saporita nonostante la sua semplicità.

Tutto quello di cui avrete bisogno, sono 4 bei nodini di maiale, delle olive verdi denocciate, vino bianco, spezie e aromi come salvia, rosmarino, alloro, peperoncino e, naturalmente, olio extravergine di oliva.

In pochi minuti, avrete preparato un secondo piatto di carne degno di un invito a cena!



Ingredienti

» Alloro fresco 4 foglie	» Peperoncino fresco piccante 1
» Carne di suino 4 nodini	» Rosmarino 2 rametti
» Farina (per infarinare) q.b.	» Sale q.b.
» Olio di oliva extravergine 4 cucchiari	» Salvia 4 foglie
» Olive verdi denocciate 100 gr	» Vino bianco 1 bicchiere
» Pepe macinato a piacere	

Preparazione



Battete leggermente i nodini (1) con il batticarne (2), poi con un coltellino dalla lama liscia e a punta (o con una forbice da cucina), praticate dei piccoli taglietti su bordi di ogni nodino (3), in modo che durante la cottura la carne non si arricci;



4 5 6
passate per bene i nodini nella farina (4), scuotendoli successivamente per toglierne l'eccesso. Tagliate il peperoncino ad anelli (5) e ponetelo in una padella piuttosto capiente, assieme all'olio d'oliva, l'alloro, la salvia e il rosmarino, quindi fate soffriggere gli ingredienti (6).



Unite i nodini infarinati in padella (7) e lasciateli rosolare su entrambi i lati. Nel frattempo tritate finemente metà delle olive denocciolate (8) e quando i nodini saranno dorati su entrambi i lati (9),



versate in padella il bicchiere di vino bianco (10), unite le olive tritate e intere (11) e lasciate sfumare completamente a fuoco dolce per circa 15-20 minuti, aggiungendo quando serve dell'acqua calda (o del brodo). Mantenete in padella un minimo di fondo di cottura (aggiungendo del liquido), in modo che al termine, i nodini abbiano un sughetto di accompagnamento con il quale essere cosparsi (12). Servite i nodini ben caldi, guarnendo i piatti di portata con erbe aromatiche.

Consiglio

Volendo, questa ricetta può essere preparata anche con dei nodini di vitello, meno economici ma altrettanto gustosi. Se vi piace, aggiungete uno spicchio di aglio, da far rosolare assieme alle erbe aromatiche, esecundo i vostri gusti, variate o aggiungete delle spezie o aromi.