

Puntine di maiale al vino bianco e finocchietto selvatico

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Le puntine di maiale al vino bianco e finocchietto selvatico, sono un secondo piatto rustico e particolarmente saporito, grazie agli aromi contenuti nella ricetta, in particolare il finocchietto, che rendono questa preparazione molto gustosa.

I semi di finocchietto selvatico, molto profumati, si sposano molto bene con la carne grassa di maiale, tant'è che sono contenuti anche in diversi insaccati.



Ingredienti

» Carne di suino puntine 1 kg	» Rosmarino 1 rametto
» Cipolle 1 grossa	» Sale q.b.
» Finocchietto selvatico semi 1 cucchiaino	» Salvia 5 foglie
» Olio extravergine di oliva 4 cucchiai	» Timo 1 rametto
» Peperoncino fresco piccante 1 (o 2 a seconda dei gusti)	» Vino bianco secco 1 bicchiere

Preparazione



Per preparare le puntine di maiale al vino bianco e finocchietto selvatico, per prima cosa accertatevi che le puntine siano ben pulite; nel caso vi rendeste conto che sulle puntine ci sono delle schegge di ossa dovute al loro taglio, lavatele bene sotto l'acqua corrente per eliminarle, poi asciugatele tamponandole con un canovaccio pulito. Mondate la cipolla, tritatela e adagiatela in un tegame contenente l'olio (1); fate leggermente appassire la cipolla e poi aggiungete le puntine (2) e lasciatele cuocere qualche minuto (3).



Aggiungete a questo punto le erbe aromatiche tritate (4), e il peperoncino tagliato a pezzetti. Fate rosolare le puntine di maiale a fuoco basso per circa 15 minuti su tutti i lati muovendole spesso e facendo attenzione che la cipolla non bruci; bagnate col vino bianco (5), aggiungete e il finocchietto (6) e aggiustate di sale.



a fuoco dolce e con il coperchio sopra il tegame. Aggiungete quando serve, un goccio di acqua calda (7), ricordandovi sempre di coprire il tegame con un coperchio (8) subito dopo. Quando le puntine saranno tenere, lasciate addensare il fondo di cottura e prendere colore alla carne (9). Le puntine di maiale sono pronte per essere gustate: accompagnatele con un'insalata, con delle patate o con del purè oppure, nei mesi invernali, con della polenta.

Consiglio

Per la buona riuscita della ricetta, il trucco sta nel seguire costantemente la cottura delle puntine, e di aggiungere poco vino bianco ogni qual volta la carne si asciuga; in questo modo la carne rosolerà senza bruciare e resterà tenera. Se non volete ottenere delle puntine di maiale piccanti, potete sostituire il peperoncino fresco piccante con una falda di peperone comune (quelli usati per la peperonata), che conferirà un ottimo sapore alla carne senza renderla piccante.