Pomì
O Così. O Pomì.

Filetto di maiale con paprika bacon e pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Bacon: 8 fettine
- Filetto di maiale: 8 fettine
- Paprika dolce: 2 cucchiaini
- Patate medie: 4

Preparazione

1. Avvolgete i bordi di ogni filetto con una fettina di bacon facendola aderire bene.
2. Mettete in un piattino la paprika e passateci sopra le fettine da ambo le parti in modo che si ricoprano parzialmente .
3. Sbucciate le patate e fatele a dadini, tuffatele in acqua bollente salata.
4. Mettete un po’ di olio extravergine in padella, aggiungete lo spicchio di aglio, fate insaporire.
5. Togliete lo spicchio e adagiate le fette di carne.
6. Fatele ben rosolare da entrambe le parti e poi aggiungete la ***passata di pomodoro Bio Pomì***.
7. Salate e pepate.
8. Fate andare per 5/6 minuti, unite le patate quasi cotte e lasciatele in padella fino a quando non si saranno insaporite.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 1 bottiglia

