

Filetto di maiale con paprika bacon e pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- **Ingredienti**

- Passata di pomodoro biologica 500g 1 bottiglia
- Aglio 1 spicchio
- Bacon 8 fettine
- Filetto di maiale 8 fettine
- Paprika dolce 2 cucchiaini
- Patate medie 4

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomi**.
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.

- *Natalia Cattelani*