



## RICETTA: FETTINE DI LONZA DI MAIALE ALLE NOCI



Portata: Secondi piatti
Olio Bertolli: Fragrante
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 30 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine di lonza di maiale
- 10 noci sgusciate
- 8 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 100 g di pancetta a fettine
- 2 cipolle
- 1 foglia di alloro
- 2 coste di sedano
- 1 carota
- 4 foglie di salvia
- 1 arancia non trattata
- 1 fetta di pane casereccio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

### Preparazione:



Fai un trito con la carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, mondati e lavati (1), e fallo rosolare in un largo tegame con 3 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE, la foglia di alloro, la pancetta sminuzzata (2) e la salvia lavata (3).



Unisci la carne (4) e falla rosolare per circa 15 minuti girandola di tanto in tanto, sala e pepa. In una ciotola fai insaporire in 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE il pane spezzettato e le noci (5), poi passali al mixer (6) e tienili da parte.



### Olio consigliato:



Fragrante

In una padella rosola il sedano rimasto con l'altra cipolla in 3 cucchiari d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE e la scorza grattugiata dell'arancia ben lavata e asciugata (7).  
Unisci quindi il succo di metà dell'arancia (8) e prosegui la cottura per circa 5 minuti a fuoco dolce, poi aggiungi il trito di pane e noci (9), il prezzemolo tritato e lavato, sale e pepe. Servi le fette di carne con il composto.