

MAIALE AL SALTO

all'ananas



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 600 g di punta di filetto di maiale - 2 peperoni rossi (300 g) - 3 cipollotti - 300 g di ananas - (in scatola o fresco, tagliato a dadini) - 1 cucchiaio di olio d'oliva - 300 ml di acqua - qualche foglia di coriandolo - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro - 1 cucchiaio di acqua fredda - 10 g di Maizena® (amido di mais)
 - sale, pepe
-

1. Eliminare le parti grasse della punta di filetto con coltello affilato tagliare la carne in grossi pezzi di 3-4 cm per lato. Versare l'olio d'oliva nel contenitore di metallo e la carne, quindi avviare il programma ESPERTO, 7 minuti/velocità 1A/120°C.

2. Lavare, eliminare i semi e tagliare i peperoni in pezzi piccoli; sbucciare i cipollotti e tagliarli a cubetti di grandi dimensioni. Aggiungere i peperoni e i cipollotti nel contenitore e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 1A/120°C. Aggiungere quindi i pezzi di ananas, l'acqua, il concentrato di pomodoro. Salare, pepare e avviare il programma STUFATO.

3. Circa 5 minuti prima del termine del programma, mescolare la Maizena® in un cucchiaio di acqua fredda e versarla progressivamente nel contenitore attraverso l'apertura.

4. Servire il maiale saltato con il coriandolo e il riso basmati.

