

Lonza di maiale con salsa alla menta



La lonza di maiale con salsa alla menta è un secondo piatto molto leggero. La salsa alla menta che accompagna la carne, dà grande freschezza! E' semplicissimo da preparare e può essere servito anche tiepido.

Ingredienti per 2 persone

6/7 fette di lonza di maiale tagliata sottile

7/8 rametti di menta

3 scalogni (abbastanza grandi)

aceto di mele

olio evo

sale e pepe

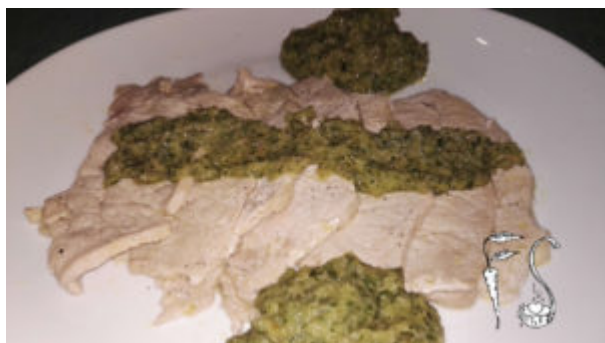
Per prima cosa preparate la salsa.

Lavate accuratamente le foglie di menta di circa 7/8 rametti. Asciugate le foglie di menta e mettetele nel mixer.



In una padella scaldate un filo d'olio evo. Tagliate a rondelle gli scalogni e fateli appassire in padella. Aggiungete quindi lo scalogno cotto alla menta nel mixer, aggiustate di sale e pepe, aggiungete un cucchiaino di aceto di mele e altri 2/3 cucchiaini di olio. Tritate tutto al mixer a bassa velocità fino ad ottenere una salsa omogenea.

In un'altra padella scaldate un altro po' di olio evo e fate cuocere le fette di lonza di maiale per un paio di minuti per lato. Salate e pepate e impiattate.



Cospargete la lonza di maiale con un po' di salsa alla menta che avete preparato e accompagnate con la restante parte di salsa.

Potete gustare questo piatto anche a temperatura ambiente e sentirete che freschezza e leggerezza!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)