

## COTOLETTE DI MAIALE ALLE OLIVE DI ALFONSO ROSARIO



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- farina
- 1 dado da brodo
- vino bianco (125ml)
- 20 olive nere
- arista di maiale (600gr)
- olio di semi di arachide

### Come si prepara

Infarinate le fettine di arista e mettetele in un tegame nell'olio bollente, girate e abbassate la fiamma.

Versate il vino bianco e quando sarà consumato salate e pepate.

Aggiungere il brodo ottenuto con un dado sciolto in 500 ml di acqua, poco alla volta proseguendo la cottura con fiamma bassa.

Dopo 20 minuti aggiungete le olive snocciolate, aggiustate di sale e servite.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

### Tags

secondo, carne, cotolette, cotolette di maiale alle olive

