



Elkészítés: 40 perc

Igazi mediterrán alapanyagok, zamatos ízek. Na és persze az elmaradhatatlan tészta a citrom frissességével.

Toszkán sertés szűzérme



FŐZÉS

1x1



Hozzávalók:

0,5 kg sertés szűz / karaj / csirkemell
100 g szárított paradicsom
100 g Prosciutto sonka (nem főtt)
50 g pisztácia

1 közepes fej vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
1,5 dl fehér bor
0,1 dl olíva olaj

1 mk.kanál só
1 mk.kanál őrölt bors
1 mk. fokhagyma por

1 bögre orzo tészta
2 bögre alap lé
½ morkáskanál só
½ morkáskanál őrölt fehér bors

2 teáskanál friss citromlé
10 dkg vaj
1 cs. petrezselyem

Elkészítés:



1 A hagymát és a fokhagymát megpucoljuk, és konyhai aprítóval pürésítjük. A szárított paradicsomot felaprítjuk, a prosciuttot felcsíkozzuk. Az egészet egy kevés olajjal egy serpenyőbe tesszük.



2 Elkezdjük megpárolni, közben adagoljuk hozzá a bort, és ha kell még egy kevés vizet, vagy alaplé. Menet közben borsozzuk, és ha szükséges sózzuk.



3 Mikor majdnem elkészült beleszórjuk a felaprított pisztáciát, és azzal is összeforraljuk.



4 A tésztát az alap lében kb. 10 – 12 perc alatt puhára főzzük együtt a sóval, és a borssal.



5 Majd félretesszük, és hozzákeverjük a vaját, petrezselymet, és a citrom levét.



6 Először a sertésszűzet lehártyázzuk, befűszerezzük és egy rövid időre félretesszük. Míg készül a szósz, felhevítünk egy serpenyőt, beleöntjük az olajat, és a hús minden oldalát 2-2 percig pirítjuk. Majd előmelegített sütőben 160 fokon 10 percig sütjük.