

## SECONDI DI CARNE

# Fettine alla hawaiana

Origine: Stati Uniti, Stati Uniti (Isole Hawaii)

DOSI

**4 persone**

PREPARAZIONE

**10 min**

COTTURA

**15 min**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Lonza di maiale (peso totale 600 g) | 8 fettine      |
| Cipollotti piccoli                  | 3              |
| Ananas (preferibilmente fresco)     | 4 fette        |
| Mandorle affettate                  | 20 g           |
| Olio d'oliva extra-vergine          | 20 g           |
| Sale                                |                |
| Pepe nero                           |                |
| Peperoncino macinato                |                |
| Salsa worcester (o salsa di soia)   | 1/2 cucchiaino |

## ■ Preparazione

- 1 Sbucciate accuratamente l'ananas, tagliatelo a fette ed eliminate la parte centrale più dura. Dividete la polpa a spicchi. Mondate i cipollotti eliminando le radichette e la parte verde.
- 2 Tagliateli in sei parti, per il lungo. Scaldate l'olio in una padella e fatevi appassire i cipollotti a fuoco medio per circa 5 minuti. Battete le fettine di carne per renderle più sottili e tenere.
- 3 Sistematele quindi nella padella e lasciatele cuocere a fuoco medio per 6, 7 minuti per lato, finché saranno ben dorate. Sgocciolate la carne e tenetela da parte, al caldo.
- 4 Gettate nella padella l'ananas e le mandorle, poi lasciate dorare bene, a fuoco vivace.
- 5 Spruzzate con la salsa worcester o, se preferite un gusto meno forte, con la salsa di soia, quindi cospargete con un po' di peperoncino macinato.
- 6 Rimettete la carne nella padella e lasciate insaporire per un minuto a fuoco spento, avendo l'accortezza di tenere il coperchio ben chiuso. Servite caldo, accompagnando con riso pilaf allo zafferano.