

TASCHE DI LONZA ALLA FETA

Ieri sera ho ricominciato il corso di nuoto, ed eccomi di nuovo attiva a sguazzare in vasca, ho ritrovato con piacere i compagni di corso, le chiacchiere con le amiche sotto i soffioni e lui che sbuffa fuori mentre mi aspetta.. ci sono alcune persone nuove e c'è sempre lui... il nostro mitico istruttore, soddisfatto, con un sorriso a 36 denti nel vedere le sue tre corsie belle piene!! Beh.. ora almeno mi sento un pò meno in colpa quando addento l'ennesimo dolcetto!!!

Oggi vi lascio questo gustosissimo secondo, fa un pò estate ma qui da me in questi giorni è caldo e io ho ancora voglia di t-shirt e infradito!!



TASCHE DI LONZA ALLA FETA OLIVE E MENTA

per 2 persone

6-8 fettine di lonza sottili

100 gr di feta

3-4 foglie di menta

15 olive taggiasche

1/2 cipolla di tropea

20 pomodorini

vino bianco

olio evo, sale

maggiorana

Sbriciolate la feta, tritate 5-6 olive e la menta, unite tutto assieme, condite con un filo d'olio e mettete un cucchiaino di composto su ogni fetta di lonza, richiudete con degli stuzzicadenti.

In una casseruola scaldate qualche cucchiaio di olio evo, tagliate la cipolla a rondelle non troppo sottili e mettetele a cuocere, dopo pochi minuti unite la carne e fatela rosolare bene da entrambi i lati, sfumate con una tazzina di vino bianco, lasciatelo evaporare completamente e unite i pomodorini tagliati a metà e a piacere qualche oliva, fate cuocere qualche minuto poi allungate con un mezzo bicchiere di acqua, salate e fate restringere. Lavate e sminuzzate la maggiorana e spolveratela sulla carne.





ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web