



LOMBATA DI MAIALE CON FAGIOLINI E SALSA DI FORMAGGI



Leggero piatto di carne con fagiolini verdi e salsa Gran Moravia, provolone e Verena.

Preparazione:

Tagliate la lombata di maiale in fette, salate e pepate. Rosolate la carne in una pentola ben calda, abbassate poi il fuoco e lasciate cuocere a fuoco lento.

Passate i fagiolini in acqua bollente e fateli poi soffriggere nel burro.

Preparate la salsa di formaggi: sciogliete nella panna il Verena, il provolone e il Gran Moravia a piccoli cubetti.

Ingredienti

200 g di lombata di maiale
sale, pepe
fagiolini verdi
burro
panna

Misto di formaggi:
Verena
provolone Zogi
Gran Moravia



SECONDI PIATTI



CARNE



PREPARAZIONE



COTTURA



DIFFICOLTÀ: BASSA