

Scaloppine di maiale con uva e zucca

Le **scaloppine di maiale con uva e zucca** sono un secondo piatto dal sapore autunnale particolarmente indicato ad essere servito in questi giorni in cui l'uva è molto saporita; in questa **ricetta** la zucca viene stufata in padella assieme all'uva, dando un gusto **agrodolce** alla carne di maiale (va bene la lonza oppure l'arista), che ben si presta a preparazioni come questa. Le scaloppine di maiale con uva e zucca sono un secondo piatto semplice da preparare e anche abbastanza veloce, per quando non si ha molto tempo da dedicare alla cucina ma non si vuole rinunciare a un piatto speciale.

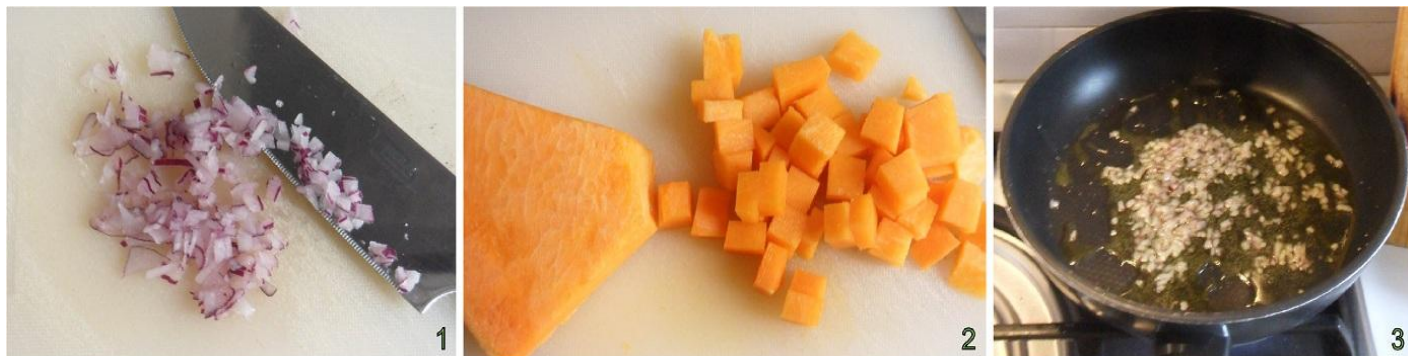


Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fettine di maiale tagliate sottili (lonza oppure arista)
- 400 g di polpa di zucca
- 150 g di acini di uva bianca
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- ¼ di cipolla
- 4 cucchiaini di farina (per la ricetta senza glutine ho usato la fecola di patate)
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale qb
- Pepe qb

Procedimento (preparazione: 15 min. cottura: 25 min.)

Per preparare le scaloppine di maiale con uva e zucca iniziate tritando finemente la cipolla (1) (io uso sempre quella rossa, che ha un sapore più delicato). Private la zucca della buccia, dei semi e dei filamenti e tagliatela a cubetti di medie dimensioni (2). Fate scaldare due cucchiaini di olio in un'ampia padella e doratevi la cipolla a fuoco basso (3).



Aggiungete la zucca (4), salate e fate insaporire per un paio di minuti, quindi aggiungete due cucchiaini di acqua e fate cuocere coperto per circa 7-8 minuti a fuoco medio. Intanto lavate gli acini di uva, tagliateli a metà e privateli dei semi (5). Quando la zucca inizierà a disfarsi aggiungete gli acini d'uva (6), coprite la padella e cuocete ancora per 6-7 minuti (l'uva deve ammorbidirsi, ma non disfarsi).



Con un mestolo forato scolate il condimento (7) e tenetelo al caldo. Infarinate da entrambe le parti le fettine di maiale (8), usando la fecola se siete intolleranti al glutine. Nella padella in cui avete cotto la zucca, aggiungete due cucchiaini di olio e fatelo scaldare, quindi disponetevi le fettine di maiale infarinate cercando di non sovrapporle (9).



Fatele cuocere per un paio di minuti, quindi giratele (10), salatele e cuocetele anche dall'altra parte per un minuto circa. Quando saranno ben rosolate alzate la fiamma e sfumate con il vino bianco (11); lasciate evaporare e distribuite il condimento di zucca e uva sulla carne (12).

Fate insaporire per un minuto, quindi spegnete e spolverizzate con un po' di pepe. Servite le scaloppine di maiale con uva e zucca ben calde.



Servite le scaloppine di maiale con uva e zucca ben calde. E... voilà, buon appetito!