

## Scaloppine al cioccolato



**Ingredienti:** 400 grammi di scaloppine di vitello o di pollo, 10 grammi di burro, 40 grammi di cioccolato extra fondente, Sale q.b.

**Preparazione:**

\_ Fondere il burro in una padella, poi aggiungere le scaloppine di vitello e farle cuocere per 2 minuti circa per lato. Aggiungere un pizzico di sale e metterle nei piatti da portata.

\_ Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, e una volta sciolto usare un cucchiaino per metterlo sulle fettine, ricoprendole omogeneamente.

## ARISTA DI MAIALE NERO ALLA MELAGRANA

**Ingredienti:** 600 grammi di arista di maiale, 1 melagrana, 1 bicchiere di birra, q.b. di sale, 3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva, pepe, 1 porro, prezzemolo tritato.

**Procedimento:** Stufare il porro, precedentemente mondato dalla parte verde, lavato e tagliato a rondelle, con tre cucchiai di olio extravergine d'oliva. Quindi, farvi rosolare l'arista di maiale in ogni sua parte. Bagnare con la birra e cuocere a fuoco moderato per 30 minuti circa a tegame coperto, quindi aggiungere i semi della melagrana, facendo attenzione ad eliminare con cura la membrana che suddivide il frutto, poiché è amarissima. Lasciare qualche seme da unire alla pietanza al termine della preparazione. Per non rovinare il piatto, bisognerà verificare la giusta maturazione della melagrana al momento dell'acquisto, basterà constatare che la buccia sia rossa ed asciutta, quasi avvizzita e piuttosto ruvida. La membrana che avvolge i semi sarà di un rosso molto intenso, solo quando il frutto si mostrerà così, non rischieremo che allappi. Regolare di sale e di pepe, continuare la cottura, sempre a fiamma bassa, per altri 20 minuti circa, se necessario, aggiungere un paio di cucchiai di brodo di verdure. A cottura ultimata, togliere la carne dal tegame, far restringere il fondo di cottura ed aggiungere qualche altro seme di melagrana, che manterrà, più degli altri ormai stufati, il loro caratteristico colore rosso.

**Presentazione:** Tagliare la carne a fette e disporle su un piatto da portata. Servire con una spolverata di prezzemolo tritato ed una macinata di pepe nero. Decorare con degli spicchi di melagrana ed accompagnare in tavola con la salsa che dovrà essere versata sulle fette di carne.