Spezzatino di maiale con piselli

Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti
600 g di spalla di maiale
400 g di pancetta affumicata
200 g di cipolle
30 ml (2 cucchiai) di olio extravergine d'oliva
250 ml di vino bianco
400 g di piselli surgelati
4 cucchiai di basilico (tritato)
sale q.b.

Istruzioni per la preparazione
1. Taglia la carne a cubetti da 1,5 cm. Trita la cipolla nel Food Processor e metti da parte.
2. Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura a 140°C e la velocita' di mescolamento a 1. Versa l'olio nel recipiente e, quando sara' ben caldo, aggiungi anche le cipolle e la carne di maiale, lasciando poi cuocere per 10-15 minuti. Aggiungi anche il vino, abbassa la temperatura, monta il Paraschizzi e lascia sobbollire per 20 minuti. Unisci i piselli e il basilico.

3. Se necessario, regola il sale.