Sminuzzato di maiale con fagiolini

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 500g sminuzzato di fesa francese di maiale
- 250g fagiolini
- 600g polpa fine di pomodoro
- 1 spicchio d’aglio
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- 1 mazzetto di timo

Preparazione

1. Mettere dell’acqua a bollire in una pentola e salarla. Spuntare i fagiolini eliminando le due estremità, lavarli molto bene, sgocciolarli e tuffarli nell’acqua in ebollizione. Farli cuocere per circa 8 minuti e scolarli.

2. Nel frattempo, scaldare un filo d’olio con lo spicchio d’aglio schiacciato in una larga padella antiaderente; unire la polpa di pomodoro, condire con sale, pepe e un pizzico di peperoncino e far cuocere per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.

3. Unire i fagiolini e proseguire la cottura mentre cuocere la carne.

4. In un’altra padella, scaldare 4 cucchiai di olio e farvi rosolare la carne a fiamma vivace, rosolandola bene su tutti i lati. Quando la carne ha preso colore, salarla e trasferirla nella padella col sugo insieme a qualche fogliolina di timo.

5. Mescolare, cuocere ancora per qualche minuto e servire.