

Spezzatino di bufala alle pere e cannella in pentola a pressione

Ancora una volta alle prese con lo spezzatino di bufala. Una carne magra e compatta, molto gradevole, ma soprattutto di facile accostamento a diversi sapori.

Così oggi rimango fedele ai sapori dell' inverno per creare un piatto dai profumi caldi, quasi avvolgenti, mentre la pentola a pressione con le sue doti si assicura di mantenere i miei bocconcini ben teneri e gustosi. I profumi intensi della pera e della cannella si fondono tra loro e dopo aver insaporito la bufala, si trasformano in una prelibata salsa d'accompagnamento.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 800 g di spezzatino di bufala
- 1 pera abate
- 1 stecca di cannella piccola
- olio extravergine di oliva
- pepe macinato fresco
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 dado classico
- 1 foglia di alloro

PROCEDIMENTO:

Scaldare un filo di olio extravergine di oliva nella pentola a pressione con uno spicchio di aglio .



Prima che inizi a soffriggere unire lo spezzatino di bufala già passato nella farina e farlo non solare per due minuti .



Sfumare con il vino rosso e lasciate evaporare due minuti .



Aggiungere la pera sbucciate e tagliate a quadretti, la stecca di cannella, la foglia di alloro, il pepe macinato fresco e il dado classico .



Amalgamare bene il tutto poi chiudere con il coperchio e cuocere per 30 minuti dall'inizio del fischio della pentola pressione . A fine cottura, spegnere la fiamma e lasciare detendere la pentola a pressione.

Prima di servire amalgamare bene i bocconcini con il fondo di cottura e le pere per ottenere una crema aromatica, dopo aver eliminato il bastoncino di cannella. Servire caldo.