

# CANNAMELA

## Spezzatino di maiale con zucca e paprika dolce



### Ingredienti

- 500g di spezzatino di arista di maiale
- qb olio di oliva
- 1/2 cipolla
- 400g di zucca
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- qb Paprika Dolce di Cannamela



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
250\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** In una padella versiamo l'olio e lasciamo soffriggere mezza cipolla tagliata a fettine.
- 2** A questo punto incorporiamo lo spezzatino di maiale, facciamo rosolare per qualche minuto mescolando di tanto in tanto. Versiamo mezzo bicchiere di vino bianco e lasciamo sfumare.
- 3** Aggiungiamo la zucca tagliata a pezzetti ed un pizzico di sale.
- 4** Lasciamo cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti, lasciando sempre il coperchio e mescolando ogni tanto.
- 5** Alla fine aggiungiamo un po' di Paprika dolce Cannamela, mescoliamo e serviamo.