

LOMBO ALL'ANANAS

Ingredienti per 4 persone:

- poco burro
- alcune fettine di lombo
- alcune fette di ananas
- cipolla
- pomodori pelati

Mettete in padella un po' di burro e fate dorare le fettine di lombo, in un'altra padella fate rosolare le fette di ananas (una per fettina).

Mettete da parte l'ananas e nel suo fondo di cottura aggiungete della cipolla e dei pelati, fate cuocere per un po'. Infine mettete la carne con sopra l'ananas nuovamente nella padella e dopo un ultimo minuto di cottura servite.