



Filet de porc à l'italienne

(8 portions)

50 ml	huile d'olive	¼ tasse
1 kg	filet de porc, en cubes	2 lb
1	gousse d'ail, hachée	1
1	oignon, en dés	1
1	poivron vert, en dés	1
2	branches de céleri, en dés	2
250 g	petits champignons	½ lb
750 ml	tomates, épépinées et hachées	3 tasses
5 ml	thym	1 c. à thé
5 ml	sel	1 c. à thé
2 ml	poivre, concassé	½ c. à thé
2 ml	origan	½ c. à thé
2 ml	basilic	½ c. à thé
500 g	linguine, cuites <i>al dente</i>	1 lb

1. Dans l'huile d'olive chaude, faire revenir le porc. Retirer du feu et garder au chaud.
2. Faire sauter l'ail, l'oignon, le poivron vert, le céleri et les champignons, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Incorporer les tomates et les assaisonnements. Laisser mijoter 20 minutes.
3. Ajouter le porc et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.
4. Dresser les pâtes dans un plat et couvrir de filet de porc.