
Filetto di maiale al forno

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Arancio e santoreggia, patate con timo, salsa Worcester e salsa di soia accompagnano questo piatto dalla semplice realizzazione e cottura. Dal blog La piccola casa

Ecco una ricetta facile e veloce da preparare ma davvero gustosa e saporita, un ottimo filetto di maiale con arancio e il succo profumato con santoreggia, accompagnato con patate al forno al timo con salsa worcester. Come dicevo, è un secondo davvero facile da preparare, inoltre grazie alla cottura in forno che non prevede particolari attenzioni. Per quanto riguarda le erbe, io le coltivo sul mio orticello per cui ho sempre a disposizione santoreggia e timo freschi, ma si possono usare anche quelle essiccate. La particolarità del filetto di maiale è che è particolarmente magro e morbido e ha un ottimo rapporto qualità prezzo; inoltre costa molto meno di quello di vitello. Ecco quindi la ricetta per preparare questo gustoso filetto di maiale al forno:

Ingredienti per tre persone

Un filetto di maiale

600 grammi di patate

Mezza arancia

Santoreggia fresca

Timo

Salsa Worcester

Salsa di soia

Olio evo

Sale e pepe Un rametto di rosmarino

Pulire il filetto di maiale eliminando le eventuali parti grasse, quindi aprirlo a libretto, condirlo all'interno con sale, pepe e foglioline di santoreggia; aggiungere un rametto di rosmarino, quindi tagliare alcune fette di arancia e sistemarle all'interno del filetto; quindi legarlo con dello spago da cucina, sistemarlo al centro di un foglio di carta da forno su una leccarda. Pelare le patate e tagliarle a tocchetti, sistemarle in una ciotola e aggiungere un cucchiaino di salsa worcester e un cucchiaino di salsa di soia, una generosa manciata di foglie di timo, un po' di sale e un paio di cucchiai d'olio di oliva extravergine, mescolare per bene, quindi sistemarle intorno al filetto di maiale, spolverare con santoreggia quindi cuocere in forno caldo a 180 gradi per una ventina di minuti. Buon appetito a tutte

e tutti con questa facilissima ricetta.

Dal blog [La piccola casa](#)