
Filetto di maiale con lardo di Colonnata

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un secondo piatto all'apparenza elaborato, ma in realtà semplice e veloce da realizzare. La carne si mantiene morbida e umida all'interno con una crosta croccante e dorata all'esterno

Un secondo piatto all'apparenza elaborato, ma in realtà semplice e veloce da realizzare. La carne si mantiene morbida e umida all'interno con una crosta croccante e dorata all'esterno

INGREDIENTI
per 6 persone › 1 kg filetto di maiale › 50 g di lardo di colonnata › 1 cipolla bianca › 1 spicchio aglio
› 2 cucchiaini di olio di oliva extravergine d'oliva › salvia, alloro, rosmarino › 1 bicchiere di vino bianco secco › 50 g di pistacchi tritati › q.b. di sale e di pepe

PREPARAZIONE Scottare i pistacchi sgusciati in acqua bollente, spellarli e tritarli. Salare e pepare il filetto di maiale, avvolgerlo con fette sottili di lardo di colonnata e legarle con spago da cucina. In un tegame con due cucchiaini di olio far appassire la cipolla tagliata e dorare uno spicchio d'aglio. Far sigillare il filetto da ogni lato, unire una foglia di salvia, l'alloro e un rametto di rosmarino, versare del vino e far evaporare l'alcol. A metà cottura eliminare lo spago e ricoprire il filetto con i pistacchi tritati. Adagiare di nuovo il filetto nel tegame, farlo rosolare da ogni lato e portare a cottura chiudendo con un coperchio. Servire fette spesse non più di un centimetro, bagnare col fondo di cottura e accompagnare con purè di patate.