
Medaglioni di filetto di maiale con salsa di rucola

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto semplice e gustoso, facile, veloce da preparare e profumato

Preparo molto spesso il filetto di maiale, è gustoso, morbido e costa solitamente un terzo di quello di vitello. Questa volta ho optato per una cottura semplice alla piastra, utilizzando del sale affumicato per richiamare il "gusto di brace". Ho quindi scelto di accompagnarlo con una gustosa salsa, quasi un pesto, a base di rucola, basilico citrino, dal delicato profumo di limone, e poi gli immancabili pinoli e delle ottime noci di Sorrento, davvero gustose e delicate. Ho anche aggiunto un pomodoro secco in quanto trovo si sposi benissimo in questi pesti. Una ricetta davvero semplice ma gustosissima, facile e veloce da preparare, profumata e saporita.

Ingredienti per due persone

300 grammi di filetto di maiale
un mazzetto di rucola
un mazzetto di foglie di basilico citrino
una manciata di pinoli
un pomodoro secco sott'olio
6 noci di Sorrento
alcune rametti di basilico citrino
olio extra vergine di oliva
sale affumicato
pepe

Lavare e asciugare delicatamente la rucola e il basilico citrino, aprire le noci di Sorrento ed estrarre i gherigli, quindi frullare insieme le noci, i pinoli, la rucola, il basilico citrino, il pomodoro secco, una presa di sale e aggiungendo l'olio di oliva a filo, non ne occorre molto, in modo da ottenere una consistenza densa. Trasferire in una ciotola, coprire con un filo d'olio e mettere da parte. Tagliare il filetto di maiale a medaglioni alti uno o due dita, cuocerli quindi sulla piastra di ghisa, con fiamma bella viva, girandoli una volta, aggiungere il sale affumicato e una grattata di pepe. Sistemare i medaglioni al centro del piatto e coprirli con un po' della salsa precedentemente preparata, decorare con alcune foglie di basilico citrino e rucola.

Buon appetito!