

---

# Filetto di maiale arrostito con salsa al cognac e pimento

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Ecco una ricetta davvero facile e veloce da preparare, ma vi assicuro buonissima!**

Preparo molto spesso il filetto di maiale, una carne morbidissima con un ottimo rapporto qualità prezzo e questa volta ho pensato di prepararlo accompagnato con un'avvolgente e cremosa salsa al cognac (se non lo trovate va bene anche del brandy) e profumata con del fantastico pimento, sembra del pepe grosso ma è molto meno piccante e profumatissimo. Il trucco semplicissimo è quello di preparare la salsa direttamente nella padella dove si è cotto il filetto in modo da incorporarne all'interno i suoi fondi di cottura, questo darà alla salsa un sapore fantastico oltre che colorarla di un bel colore marroncino chiaro.

Questo piatto si prepara in meno di venti minuti ed è davvero ottimo, facile e alla portata di tutti, senza considerare che il filetto di maiale, a differenza di quello bovino, costa molto meno... Ecco quindi la ricetta.

## **Ingredienti per quattro persone:**

un filetto di maiale di circa 500 grammi  
cognac  
alcune bacche di pimento  
burro chiarificato  
100 cc panna fresca da montare  
sale fino

Eliminare dal filetto di maiale l'eventuale grasso in eccesso, quindi tagliarlo a fette spesse circa un dito. Pestare un po' di bacche di pimento, quindi unirle a due belle prese di sale fino e massaggiare per bene le fette di filetto di maiale con la miscela di sale e pimento.

Far sciogliere poco burro chiarificato (regge molto meglio la temperatura non avendo proteine e acqua) quindi cuocere a fiamma alta le fette di filetto di maiale; quando hanno preso colore dai due lati, abbassare leggermente la fiamma, versare un po' di cognac, far sfiammare (se le fiamme sono alte si spengono facilmente coprendo con un coperchio) e terminare la cottura per un minuto. Levare le fette di maiale, mettere in un piatto caldo coprendo con la stagnola. Nella padella aggiungere quindi la panna fresca, un goccio ancora di cognac e qualche bacca di pimento, far quindi ridurre mescolando a fiamma leggera per qualche minuto.

Sistemare le fette di filetto di maiale al centro dei piatti, quindi coprire con abbondante salsa al cognac e pimento. Buon appetito!