

---

# Filetto di maiale al forno con pancetta affumicata, fontina e maggiorana

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Un arrosto semplice e gustoso. Dal blog La piccola casa**

E' un po' di tempo che purtroppo per mancanza di tempo non ho potuto aggiornare il blog ma logicamente ho continuato a cucinare e fotografare i piatti come nel caso di queste semplice ma veramente gustosa ricetta per preparare un fantastico arrosto con filetto di maiale ripieno di fontina d'alpeggio e maggiorana, stan benissimo insieme, e ricoperta dalla fantastica pancetta affumicata che lo rende gustoso e lo mantiene morbido.

Un piatto davvero gusto che si prepara in pochissimo tempo, inoltre il filetto di maiale, rispetto al suo cugino più famoso quello di vitello ha un rapporto qualità / prezzi elevato, visto che di solito costa meno della metà.

Ecco quindi la semplice ricetta per preparare questo fantastico arrosto al forno di filetto di maiale

## Ingredienti per tre persone

un filetto di maiale di circa 400 grammi  
150 grammi di pancetta affumicata  
100 grammi di fontina d'alpeggio  
sale e pepe  
maggiorana fresca  
vino bianco secco

Rifilare il filetto eliminando l'eventuale grasso in eccesso, rosolarlo in padella per un paio di minuti quindi aprirlo a libretto secondo la lunghezza, salarlo e peparlo quindi inserire all'interno qualche fetta di fontina e un bel po' di foglie di maggiorana.

---

Su di un foglio di carta da forno stendere delle fette di pancetta affumicata in modo che ognuna sia leggermente sopra l'altra, adagiarsi quindi sopra il filetto di maiale, fasciarlo completamente con la pancetta, e quindi ripassare il tutto con lo spago da cucina. Inserire qualche rametto di maggiorana, quindi stendere un foglio di carta da forno su una leccarda, adagiarsi sopra il filetto, bagnarlo con poco vino bianco secco e salare a piacere.

Cuocere in forno ventilato a 200 gradi per 20 / 25 minuti; terminata la cottura tirare fuori dal forno, aspettare un paio di minuti, quindi rimuovere lo spago, tagliare a fette e servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti.