



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Filetto di maialino in crosta

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

INGREDIENTI per 10 persone

Filetto di maialino Kg 1.5
Semi di sesamo gr. 30
Pistacchio granella gr. 150
Liquore porto ml. 200
Farina bianca q.b.
Burro 1 noce
Olio oliva extravergine q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare il filetto di maialino in medaglioni di circa 5 cm di altezza, panarli con la granella di pistacchio e con il sesamo.

In una padella mettere un velo di olio extravergine di oliva e far riscaldare, quindi far rosolare i filetti fuoco vivo per circa 10/12 minuti. Aggiungere il porto e far cuocere per altri 2/3 minuti.

Levare i filetti dalla padella e far ridurre il fondo di cottura aiutandosi con la noce di burro maneggiato (burro e farina) per rendere la salsa legata in modo corretto e bella lucida.

Servire su di un piatto da portata facendo uno specchio con la salsa e adagiandovi sopra il filetto, guarnire il piatto con la restante granella di pistacchio.