

Filetto di maiale con lardo di colonnata in crosta di pistacchi

di Cristina Orlandi

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 cucchiai 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 cucchiai 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.