

# Filetto di maiale con lardo di colonnata in crosta di pistacchi

di Cristina Orlandi

cottura  
40 min  
pronto in  
60 min

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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 pure di patate.