

## Filetto di maiale, cipolle caramellate e patate duchesse

Scritto da Administrator

Martedì 12 Maggio 2020 16:56 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Maggio 2020 12:05

---



Filetto: parola magica per i buongustai, sinonimo di tenerezza e di delizia per il palato. Il termine, utilizzato in tutta Italia, definisce la parte della regione lombo-sacrale tanto del bovino che del suino, parallela alla costata, sotto le vertebre lombari e in prossimità dei reni, che ha la forma di un sottile cono

Ingredienti per 4 persone:

un filetto di maiale di circa 600 gr

## **Filetto di maiale, cipolle caramellate e patate duchesse**

Scritto da Administrator

Martedì 12 Maggio 2020 16:56 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Maggio 2020 12:05

---

pangrattato

50 gr di burro chiarificato ( o anche burro normale)

### **Per le patate duchessa:**

5 patate medie

60 gr di burro

50 gr di parmigiano

Noce moscata

1 uovo

Sale

### **Per le cipolle caramellate:**

4 o 5 cipolle rosse di Tropea

## Filetto di maiale, cipolle caramellate e patate duchesse

Scritto da Administrator

Martedì 12 Maggio 2020 16:56 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Maggio 2020 12:05

---

2 arance

3 cucchiaini di zucchero di canna

15 gr di burro

Sale qb

Per prima cosa tagliate il filetto di maiale a fette spesse, e rosolatele per 3 minuti da ambo le parti in una padella con il burro chiarificato. Scolatele e mettetele da parte.

Ora passate alla cipolle, affettatele finemente, poi sciogliete i 15 gr di burro in una padella antiaderente e quindi unite le cipolle, fatele rosolare leggermente, unite il sale e coprite con un coperchio e lasciate “sudare” in modo che tirino fuori i liquidi di vegetazione. A questo punto aggiungete lo zucchero di canna e mescolate per farlo sciogliere. Spremete le arance e versate il succo nella padella con le cipolle e fate cuocere fino a quando le cipolle saranno disfatte e avranno assunto una consistenza “mielosa”.

Nel frattempo lessate le patate in acqua fredda per circa 20 minuti dal bollore, comunque finché saranno tenere.

Scolatele e passatele con lo schiacciapatate in una ciotola. Aggiungete un rosso d'uovo (tenete da parte l'albume), il burro, il parmigiano, una grattata di noce moscata, un pizzico di sale e mescolate. Mettete il composto in una tasca da pasticciere, ma se non l'avete potete formare delle quenelle con due cucchiaini.

Mettete il pangrattato in una ciotola, prendete le fette di carne, passatele prima nell'albume messo da parte e poi nel pangrattato. Disponetele in una teglia foderata con carta forno in cui avrete messo un filo d'olio. Prendete la sac a poche con il composto di patate realizzate dei ciuffetti su ogni medaglione di carne, spennellate con gli albumi e infornate per circa 15 minuti,

## **Filetto di maiale, cipolle caramellate e patate duchesse**

Scritto da Administrator

Martedì 12 Maggio 2020 16:56 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Maggio 2020 12:05

---

finchè le patate duchesse saranno dorate.

Impiattate disponendo prima un po' di cipolle su cui adagerete il medaglione di maiale con patate duchesse.

Buon appetito!