

## Filetto (di maiale) nei filetti( di patate)

Scritto da Administrator

Martedì 27 Dicembre 2016 18:53 - Ultimo aggiornamento Martedì 27 Dicembre 2016 19:01

---



Il filetto è un tipo di taglio di carne, principalmente di bovino ma anche di suino o di altro animale, proveniente dalla zona lombare dell'animale. Per analogia, si parla di "filetto" anche con riferimento alle parti più tenere della carne di pollo o altro uccello edule.

Ingredienti per 4/5 persone

## **Filetto (di maiale) nei filetti( di patate)**

Scritto da Administrator

Martedì 27 Dicembre 2016 18:53 - Ultimo aggiornamento Martedì 27 Dicembre 2016 19:01

---

1 filetto di maiale di circa 500 gr. o due piccoli

1 carota

1 costa di sedano

1 cipolla

Rosmarino-timo

Olio e.v.o.

30 gr di burro

½ bicchiere di vino bianco

4 patate

Sale e pepe

Sbucciate, pulite e lavate sedano carota e cipolla, quindi tritateli finemente e fateli rosolare lentamente in una casseruola con l'olio e il burro per circa 7-8 minuti, eventualmente aggiungendo un goccio d'acqua se dovesse asciugare troppo.

## **Filetto (di maiale) nei filetti( di patate)**

Scritto da Administrator

Martedì 27 Dicembre 2016 18:53 - Ultimo aggiornamento Martedì 27 Dicembre 2016 19:01

---

Unite il filetto e rosolate bene tutte le parti in modo da sigillarlo bene per non far uscire tutti i succhi, fino a che si formi una bella crosticina.

Bagnate con il vino bianco e fate evaporare.

Proseguite la cottura per altri 10 minuti.

A questo punto, spegnete il fuoco, togliete il filetto ( che non sarà ancora cotto completamente perché dovrà poi finire di cuocere in forno) e dopo averlo sgocciolato avvolgetelo nella carta di alluminio e fatelo riposare in un piatto.

Ora prendete le patate e, dopo averle sbucciate, sciacquate e asciugate, grattugiatele per ottenere dei filetti.

Coprite il fondo di una teglia con carta da forno e versate un filo d'olio, disponete al centro uno strato di filetti di patate della grandezza più o meno della carne, salate, pepate e versare un filo di olio, quindi adagiatevi il filetto di maiale ben scolato e coprite con altri filetti di patate compattando bene in modo che sia tutto coperto. Versare sopra un altro filo d'olio, sale, pepe e aghi di rosmarino e foglioline di timo e infornare in forno già caldo a 200° finché le patate saranno cotte e croccanti.

Una volta cotto, tagliate la carne a fette e irroratela con il fondo di cottura che, se volete, potete passare al setaccio per renderlo più cremoso.

Buon appetito!