



CARNE

Filetto di maiale in crosta



1 FILETTO DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
40 MIN



CALORIE
700K

NOTE
10 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta sfoglia pronta (rettangolare)

PER IL RIPIENO

600 g di Filetto intero di maiale

4 fette di Prosciutto cotto

40 g di Emmental

2 Tuorli

1 Cipollotto

10 cl di Vino bianco secco

Rosmarino fresco

Timo

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Tritate finemente rosmarino e timo, aggiungetevi un pizzico di sale e pepe e poi massaggiare con questa miscela il filetto di maiale, in modo da aromatizzare tutta la superficie; fatelo poi riposare per una decina di minuti.
- Tritate finemente l'emmental e tenetelo da parte.
- Mondate il cipollotto, tritatelo e fatelo appassire in un tegame, grande abbastanza da contenere il filetto, con un fondo di olio, per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Alzate il fuoco e aggiungete il filetto; rosolatelo a fiamma vivace, pochi minuti per lato, in modo da 'sigillare' la carne, che così non perderà i suoi succhi nella cottura in forno. Per girarlo usate un paio di palette piatte, non attrezzi a punta, perché potreste bucare la carne. Sfumate con il vino, poi togliete il filetto dal fuoco e fatelo intiepidire.
- Srotolate la pasta sfoglia sul piano e appoggiatevi le fette di prosciutto cotto, per formare un letto omogeneo; distribuitevi l'emmental tritato e adagiate nel mezzo il filetto, insieme al cipollotto di cottura.
- Sbattete con la forchetta i tuorli e spennellateli lungo il borgo della sfoglia. Aiutandovi con la carta arrotolate la pasta intorno al filetto, così da formare uno stretto cilindro. Chiudete i lati come fosse un pacchetto (tagliate via la parte di sfoglia eccedente) e sigillateli bene.
- Spennellate la superficie del rotolo con la miscela di tuorli avanzata e, con un coltello ben affilato, praticate sulla sfoglia dei tagli in modo da ottenere un reticolo largo.
- Cuocete il filetto in forno già caldo a 200°C (funzione statica) per 30-35 minuti circa. Sfornate e fate riposare per 10 minuti; potete servirlo tagliato a fette alte.

Carla Marchetti