



CARNE

Medaglioni di maiale al gorgonzola

13 Ottobre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
610K

NOTE

INGREDIENTI

4 Filetti di maiale da 150 g

20 Acini di uva bianca e nera

160 g di Gorgonzola dolce

1 Cipolla dorata

100 ml di Panna da cucina

2 rametti di Rosmarino fresco

Paprika dolce

2 cucchiaini di Aceto balsamico

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Sale

Pepe

Preparazione

- Spezzettate il gorgonzola in una ciotola e lavoratelo con una frusta, finché sarà cremoso. Unite la panna e continuate a lavorare per ottenere una crema omogenea, poi mettetela da parte.
- Lavate gli acini di uva, tagliatene in due circa la metà e levate i semi da questi ultimi. Mentre effettuate questa operazione teneteli su una ciotola in modo da recuperarne il succo.
- Fate scaldare un fondo di olio in una padella, larga abbastanza da contenere in un unico strato le fette di carne. Fatevi rosolare il maiale per 6-7 minuti, girando le fette a metà cottura. Alla fine salatele e pepatele, spegnete e trasferitele su un vassoio, coprendole con carta di alluminio per mantenerle in caldo.
- Sbucciate la cipolla e tritatela finemente. Aggiungete un filo di olio nella stessa padella e fate soffriggere il trito, insieme al rosmarino, per 1-2 minuti a fuoco basso; versate l'aceto e fatelo ritirare, poi cuocete ancora per 7-8 minuti, unendo poca acqua calda quando necessario.
- Versate in padella l'uva tagliata con il suo succo, gli acini interi e la crema di panna e formaggio; regolate di sale e pepe e cuocete a fuoco basso per un paio di minuti.
- Rimettete la carne in padella e fatela insaporire per qualche secondo a fiamma vivace, quindi servitela subito insieme al sugo, spolverizzando con un pizzico di paprika.

Carla Marchetti