

Filetto di maiale con pancetta



Ingredienti:

3 filetti di maiale

100 g fettine di pancetta

sale, rosmarino

Asciugate bene la carne con la carta. Arrotolate su ogni filetto 2 fettine di pancetta, aggiungete dei aghi di rosmarino e legate con lo spago. Condite con sale su ambi i lati e massaggiare con le mani. Ungete i filetti con pochissimo olio. Coprite con Magic Cooker una padella vuota e riscaldate sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Adagiate i filetti.



Coprite e cuocete sul fornello grande a fiamma media 4 minuti. Spostate la padella, aspettate 30 secondi poi girate la carne. Cuocete a fiamma media 3-4 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite se volete con la salsa, qualche fettina di pancetta abbrustolita accanto alle patate arrosto e melanzane grigliate.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.