

FILETTO DI MAIALINO DEI NEBRODI CON RIDUZIONE DI CHIANTI E PEPE ROSA



RICETTA PER 5 PERSONE

250 g di filetto di maialino
250 ml di Chianti
pepe rosa in grani quando basta
Sale quanto basta
250 g di farina 00
olio extravergine d'oliva
noce di burro.

SVOLGIMENTO :

prendiamo il filetto tagliato con uno spessore di 5 cm lo passiamo nella farina. Prendiamo un tegame, mettiamo dentro un giro d'olio extravergine d'oliva copriamo con M. C. E facciamo andare per circa 2 minuti, Quindi mettiamo dentro il filetto, e copriamo sempre con M. C. Giriamo di dando Intanto il filetto fino a quando non si sarà rosolato del tutto. A questo punto mettiamo dentro il 250ml di Chianti, aggiustiamo di sale, facciamo continuare la cottura per circa 15 minuti a fiamma alta, e 20 minuti a fiamma bassa. Poi mettiamo dentro la noce di burro precedentemente impregnata di farina e mantechiamo.

Spegniamo la fiamma e lasciamo in auto cottura per 5 minuti.
impiattiamo gli sgranuliamo il pepe rosa e Buon appetito con Magic
Cooker.

Paolo Fugali