

SECONDI PIATTI

Fettine di maiale farcite con 'nduja e formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Fettine di maiale farcite con 'nduja e formaggio

INGREDIENTI

ARISTA in fette - 800 gr
NDUJA 100 gr
FORMAGGIO filante - 100 gr
SALE

PER LA PANATURA

PANGRATTATO 150 gr
PARMIGIANO GRATTUGIATO 4 cucchiai
da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare le fettine di maiale farcite con 'nduja e formaggio, inizialmente preparate la panatura: fate un trito di prezzemolo e aglio, riunitelo in una terrina insieme al pangrattato e insaporite con abbondante parmigiano grattugiato, mescolate il tutto e tenete da parte.

Per avere un sapore più deciso, sostituite il parmigiano grattugiato con del pecorino.





- 2 Stendete la metà delle fettine di maiale a disposizione, sul piano di lavoro, distribuite sopra ad ogni fettina di carne, il formaggio e la nduja, quindi coprite con un'altra fettina di carne, pressate leggermente in modo tale da far distribuire bene la 'nduja.





- 3** Pennellate la superficie delle fettine di carne farcite appena realizzate con dell'olio extravergine d'oliva.



- 4** Passate la parte delle fettine appena unta, nella panatura preparata in precedenza. Disponete i fagottini di carne, su di una teglia foderata con della carta da forno e unta con un filo d'olio. A questo punto pennellate anche l'altra parte con l'olio e distribuite sopra ogni fettina farcita la panatura.





- 5** Ungete leggermente le fettine farcite e panate con un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiustate con qualche granello di sale, facendo attenzione a non esagerare.





- 6 Trasferite e cuocete in forno preriscaldato a 190°C per 15 minuti circa. Se qualche istante prima del termine di cottura, notate che le fettine non si sono ben dorate, accendete il grill negli ultimi 5 minuti di cottura, portando la temperatura del forno al massimo della potenza e, lasciatele dorare bene.



- 7 Sfornate le fettine di maiale farcite con 'nduja e formaggio e servite.



