

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale con prugne e zenzero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il filetto di maiale con prugne e zenzero è un ottimo secondo piatto e si prepara velocemente. Il filetto di maiale è succoso e tenero, accompagnato dal gusto asprigno delle prugne e ravvivato dallo zenzero, è davvero un piatto particolare!

INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE 8 fette
PRUGNE SECCHIE 15
ZENZERO 3 cm
CIPOLLOTTI freschi - 2
GRAPPA 100 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite i cipollotti, sciacquateli e affettateli a rondelle.



2 Fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, quindi aggiungetevi i cipollotti e le prugne secche denocciolate.



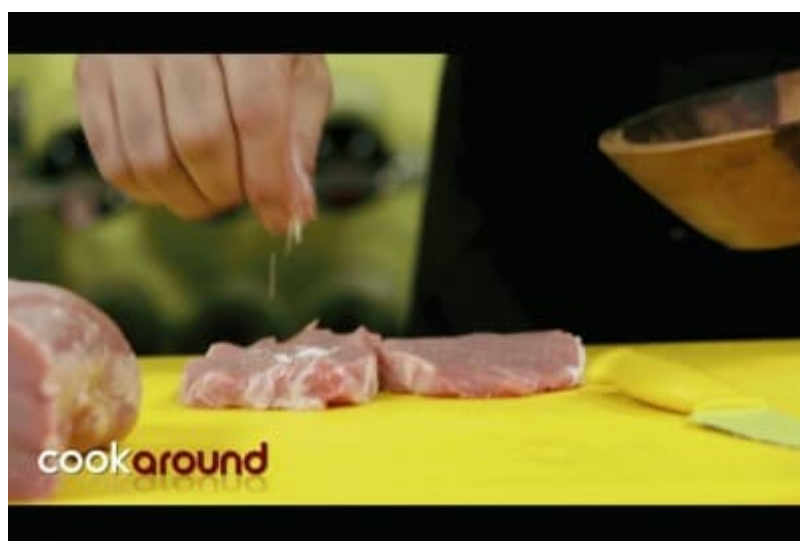


- 3** Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo direttamente nella padella, lasciate soffriggere a calore vivace.



- 4** Scaldate in un'altra padella un'altro po' di olio, nel frattempo salate e pepate i filetti di

maiale.



- 5 Non appena l'olio è ben caldo, adagiate i filetti nella padella e fateli cuocere a fiamma vivace.



- 6 Fiammeggiate la salsa alle prugne con la grappa facendo bruciare velocemente l'acool presente nella grappa.



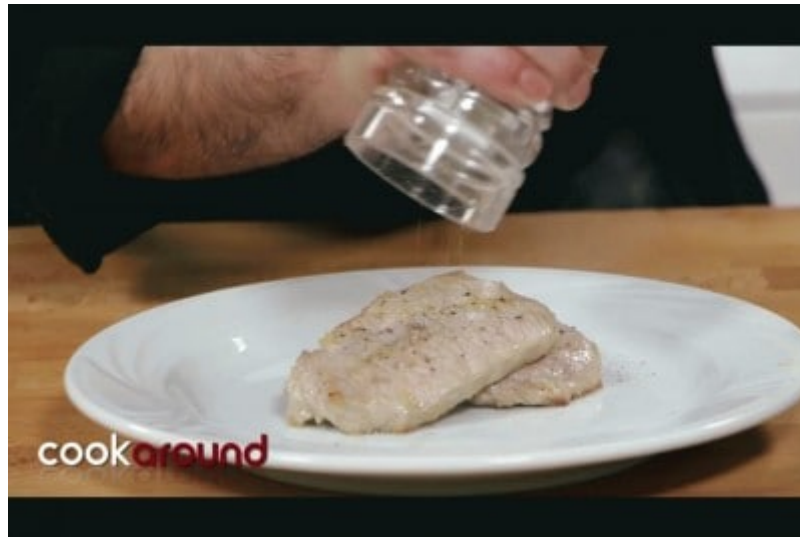


- 7 Una volta cotti, trasferite i filetti nella padella con la salsa di zenzero e prugne dove li farete insaporire giusto per un minuto.



- 8 Servite i filetti di maiale aggiungendo altro sale e pepe e nappandoli con la salsa allo

zenzero e prugne.



NOTE

Dalla nostra Cucina per Voci: "Lo zenzero (*Zingiber officinalis*) è una pianta erbacea di cui si consuma il rizoma, cioè la radice, che si presenta generalmente grande, compatta di forma irregolare e bitorzoluta. La scorza di cui è ricoperta è di color crema con zone più scure nei "nodi" della radice, la polpa è compatta, chiara e molto aromatica, l'odore è fresco ed ha una componente assimilabile all'odore di limone unita ad una componente piccante. Lo zenzero si può utilizzare fresco, secco macinato in polvere fine e candito. E' molto usato nella cucina orientale ma ormai ha preso piede anche in piatti più mediterranei. E' uno dei componenti del curry ed utilizzato per produrre il gingerale. Rientra infine, sia in polvere che candito, nella preparazione di diversi dolci speziati europei come ad esempio il pan di spezie."