

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale farcito su letto di borlotti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di filetto di maiale
fontina valdostana non troppo stagionata
2 spicchi di aglio sott'olio
4 listarelle di speck
olio
rosmarino
1/4 di cipolla piccola
borlotti lessati
sale
pepe nero
passata di pomodoro.

PREPARAZIONE

- 1 Incidere il filetto profondamente creando delle tasche, salare pepare ed inserire nei tagli dei cubetti di Fontina.



- 2 Inserire due spicchi di aglio nelle fessure.



3 Per ultimo inserire le listarelle di speck nelle tasche.



4 Cuocere in forno caldo a 180° ventilato per venti minuti in modo che il centro rimanga morbido.

Nel frattempo preparare i fagioli.

Mettere in una pentola un filo di olio, un rametto di rosmarino, la cipolla tagliata fine, soffriggere, quando inizia a colorare versare i fagioli borlotti, sale e pepe.



5 Fare insaporire, unire la passata di pomodoro e fare stringere a fiamma bassa.



