

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale in crosta profumato al gin

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

700 g di 1 filetto di maiale steccato con un ramo di rosmarino e avvolto nella rete
2 tazzine di gin molto aromatico
1 spicchio d'aglio
burro
pasta sfoglia
1 rosso d'uovo
fette di pancetta
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Iniettare il gin in più punti del filetto con l'ausilio di una siringa. Lasciarlo insaporire almeno 3 - 4 ore.



- 3 Trascorso il tempo della marinatura, salarlo, peparlo e farlo rosolare con una noce di burro ed uno spicchio d'aglio schiacciato.



- 4 Farlo intiepidire.



- 5 Quindi liberarlo dalla rete e avvolgerlo con fettine di pancetta, in modo che rimanga morbido durante la cottura in forno e rivestirlo di pasta sfoglia.



- 6 Incidere la superficie della sfoglia e bagnarla con un rosso d'uovo allungato con poca acqua.



7 Infornare a forno caldo ad una temperatura iniziale di 150°.



8 Cuocere per circa 1 ora, se la sfoglia tende a colorar troppo presto, coprirlo con carta alluminio e per ottenere la doratura finale aumentare solo negli ultimi 5 - 6 minuti la temperatura del forno a 200°.



9 Servire ben caldo con un contorno di funghi chiodini.



