

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale malgascio

LUOGO: *Africa / Madagascar*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE (senza osso) - 675 gr

PANNA densa al 60% digrassi - 120 ml

PEPE VERDE schiacciati - 50 gr

BRANDY 3 cucchiaini da tavola

FARINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

CIPOLLE tritate finemente - 1 cucchiaio da
tavola

MOSTARDA 1 cucchiaio da tavola

CORIANDOLO in polvere - 1 pizzico

BURRO ammorbidito - 25 gr

PREPARAZIONE

1 Affettate il maiale in medaglioni spessi 6 mm e infarinateli da entrambi i lati.



2 Scaldate l'olio in una grossa padella, aggiungetevi il maiale infarinato e saltatelo fino a doratura completa.



3 Aggiungete, ora, le cipolle e i grani di pepe verde e cuocete fino a che le cipolle si siano ammorbidite e siano diventate trasparenti.





4 Scaldate il Brandy in un pentolino, fiammeggiatelo e versatelo sopra il maiale.



- 5 Aggiungete la panna e la mostarda, mescolate bene e cuocete a fuoco alto per circa 5 minuti per ridurre leggermente la salsa.



- 6 Incorporate, ora il coriandolo ed il burro.



- 7 Se volete potete togliere la carne e ridurre la salsa un altro po'.
Servite il maiale con la salsa versata sopra.