

SECONDI PIATTI

Maiale in crosta di sesamo e salsa di senape

LUOGO: Europa / Italia

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

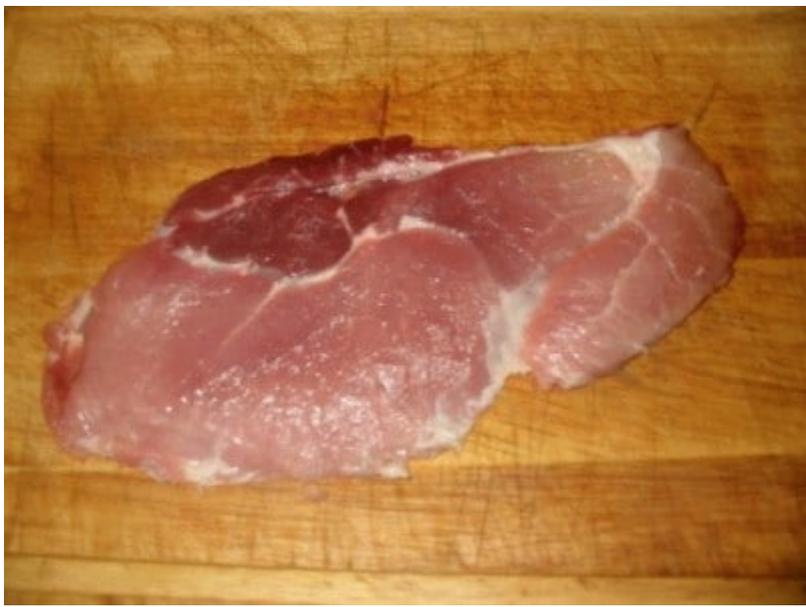


INGREDIENTI

1 fetta abbondante di coscia di maiale di circa 150-200 g
semi di sesamo
olio d'oliva
1/2 bicchiere di latte
1 cucchiaino di senape in pasta
pepe nero in grani
sale.

PREPARAZIONE

1 Eliminare le parti di grasso eccessivo dalla fetta di carne, salarla.



2 Prendere del sesamo e tostarlo in padella, fino ad ottenere un bel colore dorato.





3 Metterlo in un piatto e farlo aderire alla fetta di carne.



4 In una padellina inaderente, usando un cucchiaino d'olio d'oliva, rosolare la carne ottenendo una crosticina coi semi di sesamo. Togliere e mettere da parte.



5 Nella stessa padellina mettere a bollire 1/2 bicchiere abbondante di latte e un cucchiaino di senape in pasta, salare e far restringere il latte mescolando di continuo fino ad ottenere una crema.

Rimettere dentro la fetta di carne e completarne la cottura.





6 Quando il sugo sarà di giusta densità, mettere tutto nel piatto da portata e guarnire con grani di pepe nero interi e qualcuno schiacciato.



Per una porzione.

NOTE