

SECONDI PIATTI

Millefoglie di maiale e arancia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 bistecca di maiale
2 arance
sale
pepe
salsa di soia
olio extravergine di oliva
marsala secco e maizena.

PREPARAZIONE

1 Disossare e sgrassare la bistecca di maiale.



2 Con un po' di attenzione dividerla nello spessore e ricavarne in tutto 6 fettine.



3 Spremere un'arancia. Mettere da parte la buccia spremuta.



- 4 Mettere a marinare le fettine di maiale con il succo d'arancia, qualche goccia di salsa di soia e 1/2 bicchiere di marsala secco.



- 5 Dall'altra arancia e ricavare 6 fette dello spessore di 1 cm circa.



6 Su di una placca da forno stendere un foglio di carta da forno, ungere d'olio e comporre il millefoglie.



7 Mettere una fetta d'arancia, un pizzico di sale e 2 gocce d'olio, poi sopra disporre una fettina di maiale, sale, pepe e ancora po' d'olio.



8 Continuare così fino a raggiungere i 6 strati in totale per porzione.



9 Infornare a 200° per 25 min circa.

A parte preparare una salsina gelatinosa per accompagnare e guarnire il piatto: in una piccola casseruola mettere la marinata del maiale e le bucce dell'arancia spremuta e far bollire 2 minuti.



- 10 Filtrare il tutto in una piccola ciotola e incorporare 1/2 cucchiaino di maizena, facendolo sciogliere bene.



- 11 Quindi rimettere in casseruola e scaldare, man mano che la salsa si scalda si addensa (muovendo la casseruola si capisce che sta prendendo densità); quando la salsa ha raggiunto quella di una gelatina lenta, trasferirla in una ciotolina.



12 Trascorso il tempo di cottura impiattare e guarnire con la salsa all'arancia, prezzemolo tritato, un filo d'olio a crudo.





Ingredienti per 2 persone

NOTE