

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale con salsa al vino

di: *Cookaround*

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il Natale deve essere una festa per tutti e festa è anche a tavola anche se si ha qualche problema di intolleranza o allergia. Il nostro **filetto di maiale con salsa al vino** segue proprio questa logica: abbiamo pensato di realizzare delle ricette natalizie, ma ottime anche tutto l'anno, per chi ha problemi di celiachia.

Si tratta di un secondo molto gustoso a base di carne di maiale arrostita in padella, che viene accompagnata da un'ottima salsa al vino rosso, aromatizzata con spezie e bucce d'agrumi.

Un secondo da accompagnare con una bella polenta e la verza ripassata, contorno perfetto in questa

stagione! Scoprite anche le altre ricette del menù natalizio per celiaci. Il piatto perfetto da portare a tavola in occasioni speciali!

Volete altre idee per organizzare un menù speciale adatto a celiaci e non?

Ecco allora altre idee:

[Creme brulee con sorbetto al lampone](#)

[Vellutata di piselli con gnocchi di patate](#)

[Millefoglie di zucca e pancetta](#)

INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE a medaglioni 100 g

l'uno - 400

POLENTA BIANCA 280 gr

ACQUA 1 l

CAVOLO VERZA 200 gr

BURRO 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

RAMETTO DI ROSMARINO 1

RAMETTO DI TIMO 1

ACETO DI MELE 2 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER LA SALSA AL VINO

VINO ROSSO 500 ml

ZUCCHERO 60 gr

STECCA DI CANNELLA 1

CHIODI DI GAROFANO 3

SCORZA DI ARANCIA 2

MELA spicchio - 1

ANICE STELLATO 1

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il filetto di maiale con salsa al vino iniziate preparando la polenta, portate ad ebollizione 1 l di acqua, salate e aggiungete la farina a pioggia. Mescolate con un mestolo rapidamente, quindi proseguite la cottura per 40 minuti a fuoco basso girando di tanto in tanto.

- 2 Preparare la salsa al vino: versate all'interno di un pentolino il vino, aggiungete lo zucchero, la cannella, i chiodi garofano, le scorze di arancia, lo spicchio di mela e l'anice stellato. Portate ad ebollizione, mescolate il tutto quindi abbassate la fiamma e fate ridurre fino a circa la metà il liquido. Filtrate il tutto e rimettete sul fuoco fino a riduzione completa, così da ottenere una salsa piuttosto densa.
- 3 Portate ad ebollizione una capiente pentola colma d'acqua, salate l'acqua e tuffatevi dentro le foglie di verza tagliate a striscioline, lasciate cuocere per 5 minuti quindi trasferitele in un recipiente con acqua e ghiaccio per fermare la cottura e fissare il colore.
- 4 Trascorso il tempo necessario di cottura della polenta, trasferitela in un recipiente basso rettangolare o quadrato spennellato con dell'olio, compattatela bene e lasciatela raffreddare.

Una volta che la polenta si sarà raffreddata, tagliatela a rettangoli poco più grandi dei medaglioni di maiale e mettetela da parte.

- 5 Scolate bene la verza e conditela con un filo d'olio extravergine d'oliva, sale, pepe e aceto di mele a vostro gusto, tenete da parte.
- 6 Dividete il filetto di maiale in quattro medaglioni. Fate sciogliere all'interno di una padella il burro con un goccio d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete i medaglioni di maiale in padella e aromatizzate il tutto con rametto aromatico di rosmarino e timo. A fiamma media lasciate rosolare bene la carne su tutti i lati, insaporite con sale e pepe. Fate cuocere i medaglioni fino al punto di cottura che preferite.
- 7 Disponete i medaglioli di maiale sul piatto di partata e cospargeteli con la riduzione di salsa al vino. Accompagnate il tutto con la polenta e la verza condita e servite.