

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale in crosta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **filetto di maiale** è uno dei tagli più teneri del maiale, in quanto a bontà se la gioca alla grande con il più rinomato filetto di vitello che è anche molto più costoso. Se vuoi dare un occhio al portafoglio senza però abbassare la qualità di quello che porti in tavola, ti consigliamo di dare un'opportunità a questo delizioso taglio di carne. La **ricetta** che abbiamo pensato di proporti oggi è quella di un **filetto di maiale in crosta** di nocciole, adatto alla stagione fredda e senza aggiunta dei carboidrati che solitamente altri tipi di crosta hanno.

Prova a servire il filetto di maiale in crosta con un buon [purè di patate](#) o con delle colorate [carote in padella in agrodolce](#)

Ecco altre ricette con la carne di maiale che potrebbero piacerti:

[Filetto di maiale in padella](#)

[Arrosto in pentola morbido](#)

[Arrosto al forno con peperoni](#)

[Polpette di carne al limone](#)

[Braciola di maiale in padella](#)

INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE 1,2 kg

NOCCIOLE TOSTATE 250 gr

ALBUME D'UOVO 1

SALE FINO

PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni passo passo per cucinare il filetto di maiale in crosta: usando un mixer, frulla le nocciole ottenendo una granella fine, ma non polverizzata.





2 Insaporisci il filetto massaggiando la carne con il sale, così da farlo leggermente penetrare.



- 3 Spennella la carne con l'albume dell'uovo da ambo i lati, dopodiché impana, con la granella di nocciola, il filetto in ogni sua parte.





4 Ricopri una teglia con della carta forno e sistemaci il filetto impanato.

Scalda il forno a 180°C ventilato (oppure 200°C statico) e appena raggiunge la temperatura inforna il filetto ad altezza medio bassa. Lascia cuocere per 25-30 minuti.



- 5 Sforna il filetto non appena lo ritieni cotto, lascialo intiepidire prima di affettarlo con un coltello a lama liscia e ben affilato.



CONSERVAZIONE

Conserva il filetto in crosta per 2 giorni in frigorifero, da scaldare poi all'occorrenza.

CONSIGLIO

Puoi sostituire la granella di nocciole con la frutta secca che preferisci.

Al posto del filetto di maiale puoi usare anche manzo o vitello, in questo caso considera che anche il prezzo subirà un cambiamento al rialzo.