

SECONDI PIATTI

Bocconcini di maiale, salsa ai mirtilli, fragole con lardo e riduzione di aceto balsamico

di: *acidrave*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE 300 gr

MIRTILLI 125 gr

RIBES ROSSO 30 gr

PANCETTA AFFUMICATA 20 gr

FRAGOLE 8

LARDO 4 fette

ROSMARINO 1 rametto

BURRO noce - 1

SALVIA 4 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 1

RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

poche gocce -

PREPARAZIONE

1 Nel frullatore frullate i mirtilli e filtrateli.

Tagliate il filetto a bocconcini piccoli, infarinateli, e fateli rosolare in una padella per 2-3 minuti in olio, aglio, rosmarino e salvia.

Levateli dalla padella e teneteli in caldo.

Nella padella mettete la salsa ai mirtilli e la noce di burro.

Mescolare e quando comincia a bollire spegnete, se è troppo densa aggiungete acqua, se troppo liquida un po' di farina setacciata.

Mettete la salsa sul piatto, poi i bocconcini, e decorate con il ribes rosso, qualche mirtillo, le fragole avvolte nel lardo, gocce di riduzione di aceto balsamico, fette di pancetta tagliate a julienne e fatte rosolare in padella.



