

SECONDI PIATTI

Filetto di cinghiale in salsa di capperi

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



INGREDIENTI

1 filetto piccolo di cinghiale
1/2 cipolla
1 scalogno
1 cucchiaino di capperi metà sotto sale
metà sott'aceto
30 g di burro
un po' di vino
olio
pepe.

PREPARAZIONE



2 Tagliare la cipolla e lo scalogno, cospargere con i capperi una teglia coperta di carta forno.



3 Posare su questo letto di odori la carne, pepare, irrorare con un filo d'olio.



- 4 Infrnare a 180° e appena la carne comincia a rosolare sfumare un po' di vino. Dopo 20 minuti, controllare la cottura. Proseguire se occorre fino a 30 minuti.



- 5 Avvolgere la carne in carta alluminio e tenerla al caldo lasciandola riposare.



6 Passare il fondo di cottura nel frullatore.



7 Montare la salsa con il burro.



8 Servire ben caldo.





NOTE