

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale bardato, salsa ai mirtilli con teglia di patate e funghi

di: *acidrave*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 300 g di filetto di maiale
- 125 g di mirtilli
- 30 g di ribes rosso
- 2 fette di pan carrè
- 50 g di pancetta affumicata
- 30 g di lardo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 noce di burro
- 8 foglie di salvia
- 3 spicchi di aglio
- 300 g di patate
- 200 g di funghi porcini freschi o secchi.

PREPARAZIONE

1 Nel frullatore frullate i mirtilli e filtrateli.

Parate il filetto di maiale, e preparate una farcia frullando grossolanamente il pan carrè privato della crosta e ammollato nel latte, la salvia, il lardo, lo scarto del filetto, olio.

Sopra della pellicola, stendete le fette di pancetta, poi la farcia, poi il filetto. Avvolgete in pellicola e mettete nel congelatore per 10 minuti.

Levate, e tagliare a fette spesse.

Fate rosolare le fette in una padella con un filo di olio, aglio, rosmarino.

Levateli dalla padella e teneteli in caldo.

Nella padella aggiungete la salsa ai mirtilli, la noce di burro. Quando bolle spegnete, se è troppo densa aggiungete acqua, se troppo liquida un po' di farina setacciata.

Mettete la salsa sul piatto, adagiate sopra le fette e sopra ancora un po' di bacon tagliato a julienne e fatte rosolare in padella.

Decorate con ribes rosso , e servite con una teglia di patate e funghi fatta mettendo su una teglia ben oliata fette di patate non troppo sottili, fette di cappella di funghi freschi (o secchi fatti rinvenire), aglio, salvia, il tutto coperto da stagnola e cotto in forno a 180°C per 45 minuti.

