

SECONDI PIATTI

Filetto di Maiale con Cipolle Caramellate ai Chiodi di Garofano e Salsa di Porto

di: *Yuri*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

- 1 filetto di maiale
- 300 g di ciliegie
- 1 cipolla rossa
- 1 scalogno
- 1/2 l di vino Porto rosso
- 1 cucchiaio abbondante di zucchero
- 3 chiodi di garofano
- farina
- olio
- burro
- pepe
- sale.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare lo scalogno finemente, tagliare la cipolla un po' più grossolanamente. Tagliare il filetto a dadini.



3 Soffriggere lo scalogno in olio con un po' di burro, quando inizia a rosolare aggiungere la cipolla, poi i chiodi di garofano.



4 Salare, pepare e infarinare leggermente i dadini di filetto di maiale.



5 In un altro tegame rosolare la carne dolcemente a fuoco basso e coprire.



6 Snocciolare le ciliegie conservando il succo che può uscire durante questa operazione.



7 Quando le cipolle si saranno ammorbidite aggiungere lo zucchero e alzare la fiamma per far caramellare girando continuamente con un mestolo di legno e avendo cura che il tutto

non si attacchi.

Aggiungere i dadini di maiale, mescolare con vigore e lasciare insaporire per qualche minuto, sempre mescolando.

Aggiungere le ciliegie e il loro succo.



- 8 Lasciare insaporire il tutto a fuoco vivo, poi aggiungere il vino Porto e cuocere fino a ridurre il liquido.



9 Il piatto prenderà una gradevole dominante rossa scura.



10 Servire decorando con dell'erba cipollina e se gradito un giro d'olio.

