

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale con sugo di peperoncino, martini e chicchi di melagrana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

800 g di filetto di maiale
1 rametto di rosmarino
4 scalogni
2 spicchi d'aglio
4 peperoncini rossi
2 peperoncini verdi
150 ml di brodo
100 ml di martini oro
200 g di panna liquida
1 melagrana
burro
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire il filetto e liberarlo dai resti del grasso. Tagliarlo a fette dell'altezza desiderata, marinarle per 2 ore con il rosmarino e un po' d'olio.

Aprire i peperoncini e sotto l'acqua corrente togliere i semi e i filini interni.

Tritare molto fine gli scalogni, l'aglio e i peperoncini, farli soffriggere in un po' di burro.

Aggiungere il brodo e farlo bollire a fuoco vivace per 1 minuto.

Aggiungere il martini e la panna e lasciare sobbollire tutto per 6 - 7 minuti a fuoco basso.

Frullare nel mixer fino a formare una crema densa, passare al setaccio.

Friggere le fette del filetto senza grasso fino che hanno preso colore, salare e pepare.

Mischiare il sugo con qualche chiccho della melagrana.

