

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale con uva, mosto e rosmarino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La carne di maiale abbinata all'uva ed al mosto funziona bene, quello che si ottiene è una sorta di agro-dolce che è un sapore classico per il maiale. Provate a presentarlo sulla tavola del cenone di Capodanno: sarà un successo!

INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE di circa 200 g - 4
MOSTO D'UVA 1 bicchiere
UVA NERA 200 gr
ROSMARINO 1 rametto
SCALOGNO ½
FARINA 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate e legate i filetti di maiale con lo spago da cucina in modo tale che non perdano

forma in cottura.

Infarinateli e rosolateli in padella con un filo d'olio per circa due minuti per ogni lato, quindi aggiustate di sale e pepe.



- 2 Togliete i filetti dalla padella e adagiateli in una teglia da forno dove continuerete la cottura a 150°C per 10 minuti.

Nella stessa padella soffriggete lo scalogno tritato, aggiungete il rametto di rosmarino, l'uva in acini e lasciate cuocere per due minuti a fiamma viva.

A questo punto unite il mosto.



- 3 Lasciate cuocere il tutto per 10 minuti o fino a quando il mosto si sia ridotto formando una salsa vellutata, correggete di sale se serve.



- 4 Unite nuovamente i filetti alla padella con l'uva e lasciate insaporire il tutto per un paio di minuti su fuoco moderato.



- 5 Servite i filetti in tavola nappati con la salsa ottenuta.