

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale gratinato

di: *twist*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

4 fette di filetto di maiale
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
mezzo dado per brodo
poco prezzemolo
1 bicchiere scarso di acqua
1 pugno abbondante di mollica di pane
raffermo
1 cucchiaio di parmigiano
origano
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare il prezzemolo e l'aglio.

Sistemare in una padella le fettine di filetto con l'olio, salare e cospargete con l'aglio ed il prezzemolo tritato.



2 Fate rosolare velocemente quindi aggiungete l'acqua ed il dado sbriciolato.



3 Lasciate cuocere fino a quando l'acqua non evapora.



- 4 Intanto in un piatto sbriciolare la mollica, aggiungete un po' d'aglio e prezzemolo tritati finemente, il parmigiano, un po' di origano ed un pizzico di sale e mescolare.



- 5 Ricoprire le fettine di carne con la panatura ed un filo di olio.



6 Fate gratinare in forno a 200°C per circa 5 minuti e servire calde.

