

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale in crosta profumato al gin

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

700 g di 1 filetto di maiale steccato con un ramo di rosmarino e avvolto nella rete
2 tazzine di gin molto aromatico
1 spicchio d'aglio
burro
pasta sfoglia
1 rosso d'uovo
fette di pancetta
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Iniettare il gin in più punti del filetto con l'ausilio di una siringa. Lasciarlo insaporire almeno 3 - 4 ore.



3 Trascorso il tempo della marinatura, salarlo, peparlo e farlo rosolare con una noce di burro ed uno spicchio d'aglio schiacciato.



4 Farlo intiepidire.



- 5 Quindi liberarlo dalla rete e avvolgerlo con fettine di pancetta, in modo che rimanga morbido durante la cottura in forno e rivestirlo di pasta sfoglia.



- 6 Incidere la superficie della sfoglia e bagnarla con un rosso d'uovo allungato con poca acqua.



7 Infornare a forno caldo ad una temperatura iniziale di 150°.



8 Cuocere per circa 1 ora, se la sfoglia tende a colorar troppo presto, coprirlo con carta alluminio e per ottenere la doratura finale aumentare solo negli ultimi 5 - 6 minuti la temperatura del forno a 200°.



9 Servire ben caldo con un contorno di funghi chiodini.



