SECONDI PIATTI

Filetto di maiale in padella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Il **filetto di maiale** è un **taglio di carne tenero e pregiato**, perfetto per una cena veloce ma che lasci il segno. Questa ricetta lo esalta con una **cottura veloce in padella** e una salsa cremosa all'aceto balsamico, creando un **secondo piatto elegante e saporito**. È una preparazione più raffinata delle classiche braciole di maiale in padella, ma altrettanto facile e veloce, un'alternativa perfetta a un'elaborata arista di maiale o a un abbonante e rustico stinco di maiale al forno.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL FILETTO DI MAIALE IN PADELLA

FILETTO DI MAIALE 1 kg

BURRO 40 gr

ACETO BALSAMICO 120 gr

FARINA 00

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Come fare il filetto di maiale in padella

1 Affetta il filetto a rondelle spesse 3-4 cm e insaporisci con un pizzico di sale fino. Prendi un piatto piano e versaci qualche cucchiaio di farina, passa le fette di filetto nella farina e premi con le mani così da farla ben aderire su tutta la superficie.

2 In una padella metti a scaldare una noce di burro e un filo d’olio extra vergine di oliva, quando sarà ben caldo unisci i medaglioni, lasciandoli rosolare perfettamente da un lato prima di girarli dall’altro.

3 Una volta che la carne sarà ben rosolata, sfuma con l'aceto balsamico, a fiamma moderata e termina la cottura per 5-6 minuti, il filetto cuoce in fretta, dopodiché lascia ritirare l'intingolo mescolando, sempre su fiamma moderata.

4 Impiatta il filetto con la salsa di aceto balsamico e servi ben caldo.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Per un filetto di maiale perfetto, ecco i nostri trucchi.

L'infarinatura leggera: Infarinare i medaglioni di filetto serve a creare una leggera crosticina e a far addensare la salsa all'aceto balsamico. Scuoti via la farina in eccesso prima di cuocerli.
La padella, caldissima: Il segreto per una carne succosa è la rosolatura. La padella deve essere ben calda per sigillare subito la carne, mantenendo i succhi all'interno.
La salsa, non bruciata: Sfuma con l'aceto balsamico a fiamma moderata e lascia che la salsa si ritiri dolcemente. Un fuoco troppo alto brucerebbe gli zuccheri dell'aceto, rendendolo amaro.
Non buttare la farina! La farina avanzata dall'infarinatura può essere usata, se non è troppo sporca, come base per addensare un altro fondo di cottura o per una piccola besciamella.

Come conservare il filetto di maiale in padella

Il filetto di maiale in padella è migliore se consumato subito. Se avanza, puoi conservarlo in frigorifero per un paio di giorni. Per riscaldarlo, fallo a fuoco dolce aggiungendo un goccio d'acqua o di brodo per non farlo seccare. Sconsigliamo di congelarlo.

Potresti cucinare anche...

Se ami i secondi di carne saporiti e veloci, ecco altre idee che potrebbero piacerti.

Fettine di lonza al latte: Un altro grande classico della cucina di casa, per una carne tenerissima e un sugo cremoso.
Costine di maiale in friggitrice ad aria: Per chi ama i sapori più rustici, una ricetta veloce e super gustosa.
Pulled pork: Un piatto iconico della cucina americana, una carne di maiale sfilacciata, tenerissima e super saporita.