

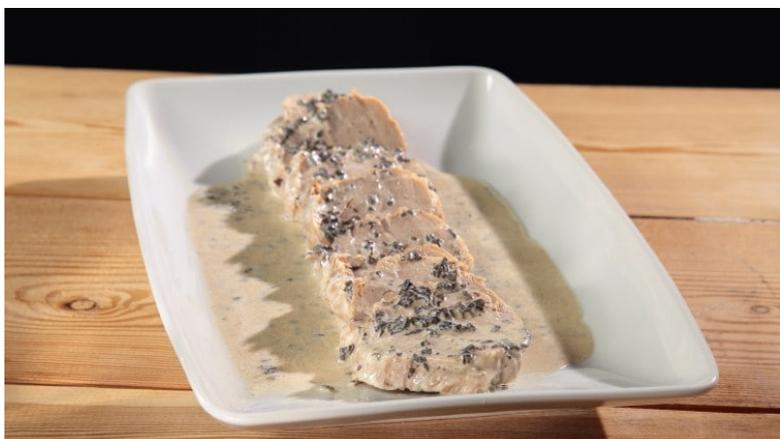
SECONDI PIATTI

Filetto di maiale nel latte tartufato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 100 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE 1

LATTE INTERO 1 l

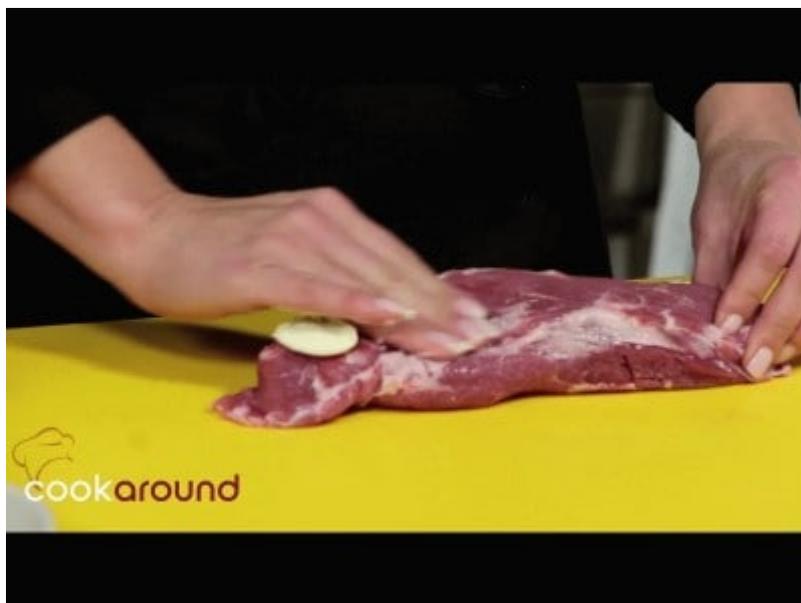
TARTUFI o salsa tartufata - 2

SCALOGNO 3

BURRO

PREPARAZIONE

- 1 Massaggiate il filetto con un po' di burro da entrambi i lati. Quindi salate e pepate.



2 Legate con uno spago da cucina la carne così da mantenere la forma in cottura.



3 Aggiungete una noce di burro in una casseruola dai bordi alti e fate sciogliere.



4 Quando il burro si è sciolto, aggiungete lo scalogno tritato finemente e lasciate soffriggere.



5 Quindi unite la carne e fate rosolare bene.



6 Aggiungete il latte fino a ricoprire il filetto; coprite la casseruola e lasciate cuocere per circa 40 minuti.



- 7 A questo punto trasferite la carne in una ciotola e proseguite la cottura della salsa al latte per circa 1 ora affinché si restringa un po'.

Versate la salsa in una ciotola e frullate così da renderla omogenea.



- 8 Unite il tartufo alla salsa e mescolate.



9 Eliminate lo spago da cucina dalla carne e tagliatela a fettine.



10 Servite il filetto di maiale con tutta la sua salsa di cottura.

Provate anche le [fettine di lonza al latte](#), irresistibilmente cremose!

