

SECONDI PIATTI

Maiale in salsa di senape e miele

di: *Lisa Dellacasa*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

1 kg di filetto di maiale
2 cucchiari di senape
2 cucchiari di miele
sale e pepe
cuore di brodo knorr.

PREPARAZIONE

1 Far rosolare in padella il filetto di maiale con poco olio in modo che si sigilli bene il pezzo di carne all'esterno e i succhi rimangano all'interno.

Preparare la salsa con due cucchiari di senape e due cucchiari di miele amalgamare bene e coprire la carne da entrambi i lati, utilizzando un pennello da cucina. Mettere in forno a 180 gradi per 25 minuti c.a. aggiungendo un bicchiere di brodo ottenuto con cuore di brodo Knorr. A metà cottura girare la carne e spennellare nuovamente con la salsa come fatto precedentemente. Il maiale deve avere la giusta cottura ma non eccessiva per evitare che la carne diventi stopposa. A cinque minuti dalla cottura ultimata, aggiungere

dell'altro brodo nel caso la salsina fosse troppo evaporata. Tagliare a fette di circa un centimetro e disporle in un piatto da portata.