

LE NOSTRE RICETTE

SECONDO PIATTO

Filetto di Maiale con Salsa al Refosco

Ingredienti per 4 persone

Filetto di maiale 4 pezzi (360 gr)

Burro 50 gr

Salvia e rosmarino 1 rametto

Olio - sale - pepe in grani q.b.

Per la salsa al Refosco

Refosco 250 ml

Scalogno 1

Burro 25 gr

Scorza di 1 limone - rosmarino



Procedimento

Per la salsa: versate il Refosco in un pentolino con lo scalogno tritato e la buccia di limone grattugiata, unite un rametto di rosmarino. Quando inizierà a bollire, fate cuocere per 5 minuti e aggiungete il burro. Con questi aromi la salsa avrà ottenuto un buon sapore. Spegnete e filtrate la salsa con un colino. Passate uno spago intorno ad ogni filetto per mantenere in forma la carne. In una padella scaldare un filo d'olio e fate sciogliere il burro, date profumo con salvia e rosmarino. Adagiate i filetti e fateli dorare da entrambe le parti, girandoli anche sul bordo, tutto a fuoco vivo e velocemente. A piacere potete aggiungere il pepe in grani. La cottura sarà raggiunta quando i filetti saranno dorati. Togliete lo spago e servite la carne con la salsa al vino.

Note

Vi consigliamo di abbinare al filetto il nostro Refosco D.O.C. Lison Pramaggiore.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it