

## Filetto di maiale alle mele

### Ingredienti

1,5 kg di filetto di maiale

80 g di burro

50 g di olio

10 fette di lardo

½ bicchiere di brandy

Fondo bruno o brodo qb

5-6 mele golden

Cannella in polvere qb

1 cucchiaio di farina

### Procedimento

1. Sgrassare il filetto e tagliarlo a medaglioni spessi.
2. In una padella con poco olio e parte del burro, cuocere al salto i medaglioni leggermente infarinati, salandoli solo a fine cottura
3. Fiammeggiare la carne con il brandy, aggiungere poca cannella in polvere e 1-2 mestoli di brodo bollente e lasciare cuocere a fiamma vivace per circa 1-2'.
4. Trasferire i medaglioni su una pirofila o placca e lasciare ridurre la salsa se è necessario, quindi filtrarla al colino cinese e tenerla in caldo.
6. Sbucciare le mele, togliere il torsolo ed tagliarle a fette sottili o a cubetti di circa 1 cm di lato, quindi saltarli in padella con poco burro.
7. Disporre le fette di mele sui medaglioni ed infornali per pochi minuti a 180°C.
8. Su di un piatto di portata, versare la salsa a specchio e adagiarvi i medaglioni, quindi servire subito.

### Consigli & curiosità

**a)** Variante: Sgrassare il filetto, condire con sale e pepe e rosolarlo in una padella con poco olio. Trasferire il filetto in una placca e continuare in forno a 200°C per circa 15-20'. Nello stesso fondo di cottura aggiungere un po' di burro, 2-3 mele tagliate a cubetti, un pizzico di cannella e saltare a fiamma vivace per 1'. Fiammeggiare con il brandy ed unire la crema di latte (circa 300 g) ed 1-2 mestoli di fondo bruno o brodo. Aggiustare la salsa con sale e pepe, legare con burro maneggiato e lasciarla sobollire per circa due minuti. Tagliare il filetto a fette oblique e servirlo velandolo con la salsa.

**b)** Il filetto non deve essere al sangue, ma neanche troppo cotto. Una volta cotto, l'interno deve avere un colore appena rosato.

c) Disporre i medaglioni in un cestino di pasta sfoglia.

d) Accompagnare il filetto di maiale alle mele con un contorno di patate saltate o verdure al burro.

**Ricetta fornita dallo chef A. Bassetti**