

Filetto di maiale in crosta

Ingredienti

[one-third-first]

Per la pasta brisée

500 g di farina

250 g di burro

135 g ca di acqua

6 g di sale fino

[/one-third-first]

[one-third]

Per il filetto

2 kg di filetto di maiale (circa 3 filetti)

100 g di fette sottili di lardo o pancetta o prosciutto

1 uovo

2-3 cucchiaini di senape

4-5 cucchiaini di olio ex. v. oliva

Sale e pepe qb

[/one-third]

[one-third]

Per la duxelle secca

500 g di funghi champignon

50 g di scalogno o cipolla

40 g di burro

Sale e pepe qb

Per la salsa di accompagnamento

Parature del filetto.

1-2 cucchiaini di farina

1 bicchiere di vino bianco

3-4 foglie di salvia (facoltativa)

1/2 l ca di acqua o brodo

[one-third]

Procedimento

Per la pasta brisée

1. Disporre la farina a fontana su una spianatoia ed unire il burro freddo tagliato in piccoli pezzi.
3. Con la punta delle dita lavorare il burro insieme alla farina, dopodichè sfregare il composto con il palmo delle mani, in modo da impermeabilizzare la farina ed ottenere un composto sabbioso.
5. Allargare il composto sulla spianatoia e versarvi sopra l'acqua fredda, quindi impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, ma senza lavorare troppo la pasta.
7. Avvolgere la pasta con pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per circa un'ora affinché il burro si solidifica nuovamente.

Note

- a)** Lavorare velocemente in modo da non riscaldare l'impasto, rischiando di sciogliere il burro. In gergo tecnico si dice che l'impasto si brucia, e nel momento in cui si stende tende a spezzarsi.
- b)** Togliere l'impasto dal frigorifero un po' prima di utilizzarlo, in modo da portarlo ad una temperatura di circa 12-15°C, che ci consentirà di stenderlo facilmente e senza che si rompa.
- c)** Una variante di questa ricetta è quella di diminuire la quantità dell'acqua e aggiungere un tuorlo d'uovo che dà colore all'impasto.

Per il filetto

1. Sgrassare il filetto, pararlo e legarlo con lo spago da cucina.
2. In una padella lionese rosolare il filetto con poco olio. Condire con sale e pepe.
3. Trasferire il filetto su una placca (meglio se dotata di griglia) e raffreddarlo utilizzando l'abbattitore di temperatura.
4. Nel frattempo preparare **la duxelle secca**: in una padella con il burro far appassire lo scalogno tritato, aggiungere i funghi affettati, condirli con sale e pepe e lasciarli cuocere fino a far ridurre l'acqua di vegetazione. Tritare finemente la preparazione o frullarla con il mixer ad immersione.
5. Spalmare il filetto, ormai freddo, prima uno strato di senape e poi con la duxelle.
6. Tagliare un foglio di carta da forno 2-3 cm più lungo della lunghezza del filetto e 2-3 cm più largo della sua circonferenza.
7. Distribuire sul foglio di carta le fette di lardo, disposte parallelamente al lato più corto, lasciando libero tutto intorno un bordo di 2-3 cm.

8. Adagiare il filetto sulle fette di lardo ed avvolgerlo completamente con queste, lasciando attaccata anche la carta. Porre in abbattitore o frigorifero a rassodare.
9. Intanto stendere la pasta brisée fino ad un'altezza di circa 3 mm e sbattere un uovo.
10. Togliere la carta dal filetto e disporlo al centro della pasta, quindi avvolgerlo completamente con questa, pennellando i punti di chiusura con l'uovo. Eliminare eventuale pasta in eccesso.
11. Disporre il filetto su una teglia, meglio de ferro e senza carta da forno, pennellarlo con l'uovo e decorarlo con vari motivi (mezzelune, cordoncini, strisce, ecc), realizzati con la restante pasta brisée.
12. Pennellare nuovamente ed infornare a 210 C per circa 10', poi abbassare a 190-200 C e cuocere finch  la pasta risulta cotta e ben dorata, occorreranno ca altri 10'.
13. Togliere il filetto dal forno e lasciarlo intiepidire per circa 6-7' prima di servirlo.

Per la salsa di accompagnamento

1. Porre gli scarti del filetto in una placca o casseruola di alluminio, aggiungere le foglie di salvia e condire con sale, pepe e poco olio. Infornare a 220 C per 40-50' .
2. Quando i ritagli di carne si saranno imbruniti ed il fondo di cottura inizier  a caramellare, spolverare la carne con la farina e lasciarla tostare leggermente.
3. Togliere la preparazione dal forno e trasferirla su un fornerlo, quindi bagnarla con il vino bianco.
4. Unire l'acqua calda o il brodo e continuare la cottura per ca 20'.
5. Filtrare la salsa al colino cinese ed abatterla di temperatura o tenerla in caldo a bagnomaria fino al momento del servizio (+65 C).

Consigli & curiosit 

- a) Per semplificare la preparazione   consigliabile distribuire le fette di lardo direttamente sulla pasta brisée.
- b) E' possibile sostituire la rosolatura in padella del filetto, con la cottura in forno: dopo averlo condito con sale, pepe e olio, adagiarlo su una teglia con le parature e cuocerlo a 220 C per pochi minuti. Per renderlo pi  tenero e saporito,   consigliabile avvolgerlo con delle fette di lardo, che andranno poi eliminate.
- c) Il filetto non deve essere al sangue, ma nemmeno troppo cotto. Una volta cotto, l'interno deve risultare di un colore appena rosato.
- d) Alcuni contorni: patate castello, pomodori al forno, patate al forno, funghi farciti, spinaci al salto.
- e) Sostituire la pasta brisée con pasta sfoglia o pasta per pane o pizza.
- f) Praticare un'incisione nella pasta ed introdurvi un piccolo imbuto di cartone (cosiddetto camino), che consentir  durante la cottura la fuoriuscita del vapore.

g) In presenza di filetti di maiale piccoli (400-500 g) è consigliabile legare assieme due filetti.

h) Per evitare che i succhi della carne penetrano nella pasta brisée, inumidendola, è consigliabile avvolgere il filetto in una crepes sottile alle erbe.

l) In occasioni di banchetti è consigliabile abbattere di temperatura il filetto cotto e conservarlo in frigorifero a +2°C. al momento del servizio, quindi rigenerarlo a + 100°C e servirlo.

L) Filetto di maiale in crosta con salsa alle mele: legare il filetto, rosolarlo in casseruola ed abbatterlo di temperatura. Preparare un trito di erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo, maggiorana). In una terrina sbattere un albume, unire il trito aromatico e condire con sale e pepe. Stendere la pasta brisée e adagiarvi sopra le fette di prosciutto crudo. Spalmare il filetto con l'albume ed avvolgerlo con la pasta. Pennellare continuare come sopra per la finitura e la cottura.

M) Per una cottura più uniforme dell'involucro di pasta è consigliabile, dopo i primi 10' di cottura, girare il filetto.

Per la salsa alle mele: Sbucciare 4 mele (preferibile la varietà Granny Smith che ha un sapore leggermente acidulo), tagliarle a spicchi, metterle in una casseruola con 1 bicchiere d'acqua, 2 chiodi di garofano, 2 cucchiaini di succo di limone e cuocere per 20-25'. Togliere i chiodi di garofano e frullare le mele fino ad ottenere una purea. Rimettere le mele sul fuoco ed unire 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di brandy, un pizzico di cannella (facoltativa) e lasciare ridurre per ca 4-6'. Accompagnare la carne con la salsa alle mele e spicchi di mela caramellati. Per quest'ultima preparazione occorre: sbucciare la mela, tagliarle a spicchi e saltarle in padella con un pò di burro fino a farle caramellare parzialmente.

Decorare il piatto con fetta di mela disidratata: mettere le mele su una placca rivestita con carta da forno e porle in forno ad asciugare a temperatura molto bassa per circa 60'. E' possibile aromatizzare le mele spolverandole, prima di infornarle, con cannella e zucchero a velo.

Ricetta fornita dallo Chef A. Solillo