

Filetto di maiale con composta di mele in crosta di verza e insalata di sedano e cren (con patate in tecia)



Ingredienti

Ingredienti per 4 persone:

2 filetti di maiale
30 fettine di pancetta
4 mele (varietà acidula)
500 ml di aceto balsamico
2 chiodi di garofano
30 g miele
scorze d'arancia
sale
pepe
10 foglie di verza
1 radice di cren
100 g sedano rapa
sale
pepe
olio extravergine

patate in "tecia":

4 piccole patate
30 g di pancetta
60 g cipolla
sale e pepe
poco brodo

Preparazione

Pelare e tagliare a cubetti 2 mele, cucinarle in una padella antiaderente con qualche goccia di limone e farle raffreddare.

Pelare e tagliare a julienne il sedano e tenerlo da parte in acqua e ghiaccio.

Intanto preparare anche una riduzione di aceto balsamico con miele, scorza d'arancia e chiodi di garofano.

Aprire e distendere i filetti di maiale, salare e pepare, e con l'aiuto del sac à poche distribuire nel senso della lunghezza la composta di mele. Arrotolare come un arrosto, pancettare e legare i filetti.

In una padella antiaderente con poco olio extravergine iniziare a rosolare i filetti di maiale, adagiarli in una teglia continuare la cottura in forno a 170° C fino ad una temperatura di 168°C al cuore.

Nel frattempo sbianchire in acqua bollente le foglie di verza già lavate e raffreddarle subito nel ghiaccio in modo da mantenere il colore brillante. Scolare e asciugare il sedano, pelare e tagliare a julienne anche le rimanti mele, unire il tutto e condire con sale e olio extravergine e cren grattugiato.

Appena pronti i filetti eliminare lo spago e avvolgerli con le foglie di verza facendole aderire molto bene.

Tagliare i filetti e disporli sul piatto accompagnati con le patate in "tecia" e l'insalata di mele, sedano e cren. Completare con la riduzione d'aceto.

Procedimento delle "patate in tecia":

Lessare le patate con la buccia, nel frattempo rosolare in padella con poco olio la pancetta e le cipolle tagliate a julienne. Appena pronte, pelare e spezzettare le patate. Unire il resto degli ingredienti, portare a cottura con poco brodo e correggere di sale e pepe.

La ricetta è stata realizzata dai ragazzi dell'Istituto ISIS Pertini di Grado.