

Filetto di maiale con castagne e pancetta - Carne



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione
15 min



Tempo di cottura
50 min



Calorie a porzione
615 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

800 g di Filetto intero di maiale

320 g di Castagne

12 fettine di Pancetta

2 Scalogni

4 cucchiaini di Miele di acacia

10 cl di Vino bianco secco

200 ml di Brodo vegetale

Amido di mais (maizena)

Aglione in polvere

4 rametti di Timo fresco

4 cucchiai di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe



Preparazione

- Praticate un'incisione sulla buccia delle castagne, appoggiatele su una placca e trasferitele in forno già caldo a 200°C (funzione statica) per 25-30 minuti, girandole ogni tanto.
- Nel frattempo sbucciate gli scalogni, tritateli finemente e metteteli da parte. Mettete il brodo sul fuoco e portatelo a bollore leggero.
- Tagliate il filetto di maiale a pezzi (più o meno uguali), tanti quanti sono i commensali, salateli leggermente e pepateli. Avvolgete 3 fettine di pancetta intorno a ogni pezzetto, inserendo tra carne e pancetta un rametto di timo e un pizzico di aglio in polvere, e fermate tutto con lo spago da cucina.
- Poco prima che le castagne siano pronte, infarinate leggermente i filetti preparati con l'amido di mais e appoggiateli su una teglia idonea anche ai fornelli: conditeli con l'olio e fateli rosolare a fuoco vivace per 4-5 minuti, girandoli ogni tanto per farli dorare in modo uniforme.
- A questo punto le castagne saranno pronte; sfornate lasciando il forno acceso, trasferitele su un telo appena inumidito e fatele riposare per 10 minuti; poi sbucciatele eliminando anche la pellicola che le avvolge.
- Trasferite gli scalogni tritati nella teglia con i filetti, insieme alle castagne; unite il miele, abbassate un po' il fuoco e fate insaporire per 2-3 minuti.
- Sfumate con il vino e, quando è evaporato del tutto, versate il brodo bollente, unite un pizzico di sale e pepe e trasferite la teglia nel forno ancora caldo. Lasciate cuocere per 20 minuti, controllando che non si scurisca e che il sughetto non si restringa troppo: nel caso unite poca acqua bollente, facendo attenzione al vapore che si formerà.
- Sfornate e aspettate qualche minuto, quindi trasferite subito le castagne con il sughetto nel vassoio. Eliminate lo spago da cucina e unite i filetti alle castagne.
- Aggiustate la consistenza della salsa rimasta nella teglia: se fosse liquida, unite pochissima maizena diluita in acqua fredda, oppure versate poca acqua. Rimettete su fuoco bassissimo in modo da sciogliere tutto quello che è rimasto sul fondo, fate addensare leggermente e versate la salsa sui filetti con le castagne; quindi servite subito.

I consigli di Carla

- Se avete un termometro da cucina, potete controllare la temperatura dell'interno della carne, che dovrà essere almeno 63-65°C; questa per il maiale è la temperatura di cottura 'di sicurezza' e garantisce l'eliminazione dei batteri dannosi per la salute umana.