

FILETTO DI MAIALE FARCITO CON PATÈ

Ingredienti per 6 persone:

800 g di filetto di maiale,
150 g di patè di foie gras,
50 ml di olio di oliva,
100 g di pistacchi sgusciati,
100 g di mandorle sgusciate,
80 g di pangrattato,
50 ml di vino bianco secco,
1 pizzico di sale fino,
1 spolverata di pepe.

Per il contorno:

800 g di patate novelle precotte,
1 rametto di rosmarino,
30 ml di olio di oliva,
1 spolverata di pepe,
1 pizzico di sale fino.

Lavate e asciugate il filetto.

Adagiatelo sul tagliere e praticate 2 tagli orizzontali lungo la carne ben distanziati tra loro, senza aprire completamente il filetto.

Lavorate con una forchetta il patè in una ciotola per renderlo cremoso.

Stendete uno strato di patè sulle parti di carne ottenuti dai tagli.

Ricomponete il filetto, legatelo con filo da cucina.

Portate a bollore 1 litro di acqua in una pentola.

Tuffatevi pistacchi e mandorle 1 minuto.

Scolateli e sfregateli con un telo ruvido, per eliminare la pellicina che li ricopre.

Accendete il forno a 180°.

Stendete pistacchi e mandorle su una placca da forno.

Infornateli e fateli tostare 5 minuti.

Raccoglieteli nel bicchiere del frullatore, riducetele grossolanamente.

Versateli su un vassoietto di servizio aggiungete il pangrattato, mescolate con le dita la preparazione.

Versate l'olio in una teglia, aggiungete delicatamente l'arrosto.

Fatelo rosolare delicatamente 5 minuti, rigiratelo con una pinza per non bucarlo.

Proseguite la cottura ancora 5 minuti.

Bagnatelo con il vino bianco, fate sfumare.

Togliete la preparazione dal fuoco, lasciatela intiepidire.

Passate la carne nella frutta secca in modo che aderisca uniformemente.

Rimettete la preparazione nella teglia.

Infornate e terminate la cottura 20 minuti, bagnate di tanto in tanto con il fondo di cottura la preparazione.

Versate 30 ml di olio in una larga padella.

Aggiungete le patate, cospargetele con il rosmarino pulito.

Coprite e lasciate rosolare 10 minuti.

Salate e pepate.

Sfornate l'arrosto e le patate.

Tagliate l'arrosto a

fette verticali. fette verticali.

Disponetele sul piatto di portata, completate con le patatine preparate.

Servite ben caldo con le rimanenti patate a parte.