

FILETTI DI MAIALINO NERO CON NOTE DI TIMO E NUVOLA DI FIORI D'INVERNO



INGREDIENTI

- 2 medaglioni di filetto da 100g
- 1 fetta di lardo lunga due volte il diametro del filetto
- 3 rametti di timo fresco
- 1 fetta di pane tagliata sottilissima modellata a spirale e tostata
- 2 Carciofi Trifolati con Gambo
- 4 Carciofi a Quartini
- sale
- burro
- farina
- amido di mais
- olio extra vergine d'oliva
- fondo chiaro

PROCEDIMENTO

- Spolverare i filetti con la farina e porli in padella con il burro e un rametto di timo. Rosolare delicatamente entrambi i lati lasciandoli chiari e infine salare.

per i carciofi

- Tagliare il gambo a dadini. Riscaldare in una padella la parte superiore tagliata a fette e aggiungere il fondo chiaro creando una salsa.
- Rivestire all'interno un coppa pasta, della stessa dimensione del filetto, con la fetta del lardo.
- Porre il gambo del carciofo tagliato a dadini come base, adagiarsi sopra un medaglione, lasciare l'altro medaglione libero sulla teglia e completare la cottura in forno. Tagliare a fettine sottili il carciofo al naturale passarlo nella farina e amido, friggerli e infine salare.

composizione piatto

- Porre al centro del piatto il filetto con alla base il carciofo; infine srotolare il lardo per la metà della sua lunghezza. Scaloppare il secondo filetto e porlo sulla fetta di lardo srotolato. Sul fianco dei filetti mettere la salsa.
- Finire ponendo sul filetto intero la nuvola di carciofi fritti, la fetta di pane e i due restanti rametti di timo. Servire caldo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi Trifolati con Gambo



Carciofi a Quartini