

Cucina: FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PANE E PANCETTA

Un piatto gustoso, costa poco, dà soddisfazione al palato, all'occhio, agli invitati.

Ci vuole un po' di pazienza nella preparazione per togliere la mollica ai parigini ed avvolgerla, "incerottarla" nella pancetta.

Il filetto è un taglio pregiato, di colore rosso intenso, tenero e magro. E' la parte superiore della pancetta a contatto con la lonza. Viene spesso venduto intero, perché pesa all'incirca 400 grammi, (ogni maiale ne possiede due).

Il parigino, ha la forma del filoncino, ma è più piccolo, il peso è circa 200 grammi .

La pancetta è la parte anteriore del costato. Deve essere affettata molto sottile

Difficoltà: media

Preparazione: 20 minuti più due ore per marinare il filetto.

Cottura: 45/50 min a 200 gradi

Dosi per quattro persone

- Un filetto dal peso di 400 grammi
- Due parigini dal peso di 200 grammi ciascuno
- Dieci fette di pancetta, 300 grammi, affettata molto sottile
- Aglio 2 spicchi
- Aromi (alloro, erba pepe, rosmarino)
- Mezzo limone spremuto
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Olio di oliva

Preparazione

Prima cosa far marinare il filetto in un recipiente con olio e succo di limone. Aggiungere l'alloro ed altri aromi. Due ore sono sufficienti.

Trascorso questo tempo, con pazienza, **tagliare i parigini a metà per il senso della lunghezza**, eliminare tutta la mollica. Ci si può aiutare con un coltello eseguendo dei tagli in orizzontale sul parigino. E' più facile operare.

Ora si adagia il filetto nell'incavo del parigino e si copre con l'altra metà.

Altro lavoro di pazienza è avvolgere il panino con le fette di pancetta. La fetta di pancetta aderisce come una colla sul parigino.

Il "panino" si esalta perché il grasso della pancetta che lo avvolge, aggiunge un gusto stuzzicante.

Foderare con carta da forno, una teglia alta rettangolare, adagiare i due "panini" e versare sul composto il liquido della marinatura. Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco, due spicchi di aglio, meglio rosso di Sulmona, vestiti e schiacciati, un rametto di rosmarino.

Infornare con temperatura a 200 gradi per 45/50 minuti.

Si intuisce che il filetto è cotto quando la pancetta si è sciolta, ha un colore marrone ed ha fatto un tutt'uno con il pane.

Si può fare anche la prova dello spiedino. Se entra facilmente ed esce appena umido, la carne è cotta.

Sfornare e lasciare intiepidire, perché è più facile tagliarlo.

Per gradire il filetto che deve essere tenero e colorato, le fette devono avere un buon spessore.

Un contorno con scarola lessata e condita con olio extra vergine di oliva e limone, rende il piatto ancora più invitante.

Obbligatorio il vino rosso Montepulciano d'Abruzzo.

P.S. se il composto dovesse avanzare, nessun problema, si può mangiarlo ed apprezzarlo con lo stesso sapore, scaldandolo in un forno a microonde, selezionando il tasto del cappuccino per un minuto e mezzo e coprendolo con un piatto.

Le foto sul link:

https://www.dropbox.com/sh/a2swdggynomi4zz/AADF9pkpFWWqlwG-wfi_OZwja?dl=0