

Filetto maialino e tartufo moscato

1 filetto di maialino
50 gr di sale su 1l di
acqua
Salvia
Ginepro
Pepe
Rosmarino
Aglio
Tartufo nero moscato
Burro

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

Buon appetito!

1. Per preparare il filetto di maialino, iniziamo con la marinatura. Si prepara un tè con l'acqua e le spezie e il sale, fino a farlo sciogliere completamente. Raffreddato il tè immergiamo il filetto nella soluzione e lasciamolo marinare in frigorifero per almeno 1 ora.
2. Una volta marinato, asciugiamolo con della carta da cucina e lasciamolo riposare per qualche minuto.
3. In una padella antiaderente, facciamo sciogliere il burro a fuoco medio-basso. Aggiungiamo il filetto di maialino nella padella e cuociamo a fuoco medio per circa 10-12 minuti, girando il filetto ogni tanto. La carne dovrà risultare ben dorata e cotta in modo uniforme.
4. Ultimiamo infine aggiungendo altro burro e una grattugiata di tartufo nero moscato.
5. Una volta cotto, tagliamo il filetto a fette sottili e serviamo caldo, con un'altra generosa grattugiata di tartufo nero moscato sopra ogni fetta.

