

## Filetto di maiale Nero al finocchietto selvatico



**Ingredienti per 4 persone:** 1 filetto di maiale Nero, 2 mazzetti di finocchio selvatico, 1 salsiccia sbriciolata oppure 50 gr di pancetta tesa tritata, 4 spicchi d'aglio sbollentati nel latte, sale e pepe, olio extra vergine mezzo bicchiere di vino bianco.

600 gr di patatine novelle lavate e spazzolate oppure 12 piccole patate sbucciate

**Procedimento:** Lessare in poca acqua un mazzetto di finocchio selvatico, gettare il finocchio e conservare l'acqua.

Con l'aiuto di un acciaino praticare un foro centrale nel filetto di maiale. Tritare il secondo mazzetto di finocchio con l'aglio, amalgamarvi la salsiccia, salare poco, pepare e farcire il filetto con la metà del composto ottenuto. Con l'aiuto di un detorsolatore o di uno scavino ricavare un alloggiamento nelle patatine e farcirle con il composto di salsiccia, finocchio e aglio avanzato.

Legare il filetto, salarlo, peparlo e farlo rosolare sul fuoco in poco olio. Sfumare con il vino, unire altro olio e le patatine. Portare a cottura in forno a 180° oppure continuare con la padella coperta sul fornello. Bagnare ogni tanto il fondo con l'acqua calda di finocchio tenuta da parte.

La ricetta può essere eseguita anche con lonza di maiale nero.