

## Filetto di maiale alle viole

*I petali delle viole hanno un profumo leggerissimo ed un gusto indefinito appena percepibile. Per evidenziarlo, li ho cotti nella riduzione che poi ho usato per umettare il filetto nel piatto. Per abbellire la presentazione, oltre alle due viole, ho usato una rosa commestibile. La riduzione è stata fatta con carne di biancostato cotto per parecchie ore.*

### Ingredienti:

3 etti di filetto di maiale  
5 etti di biancostato  
20 violette  
1 rosa  
10 bacche di ginepro  
1 bicchiere di vino bianco o rosso  
2 cucchiaini di olio oliva extra vergine  
Bicarbonato di sodio per lavare i fiori



### Procedimento:

Tagliate a pezzi il biancostato, mettetelo in una pentola, aggiungete un litro di acqua ed il ginepro e fate bollire per quattro o cinque ore controllando ogni tanto che l'acqua non sia del tutto evaporata. Quando avrete un bicchiere abbondante di liquido, togliete la carne e chiudete la pentola con un coperchio.

Rosolate per pochissimi istanti nell'olio extravergine di oliva il filetto di maiale. Usate un wok, se lo avete, in modo da rosolare il maiale sui bordi, conservando in basso il fondo di cottura.

Trasferite il filetto in una rostiera

e ponetelo in forno già caldo a 200 gradi per una ventina di minuti.

Nel frattempo, al fondo unite il ristretto che avete ottenuto dal biancostato ed un bicchiere di vino rosso. Aggiungete le viole conservandone quattro e riducete ulteriormente per 15 minuti sino ad ottenere un fondo denso e scuro. Salate quanto basta, se serve. Togliete il filetto dal forno, tagliatelo a fettine alte un centimetro, ponetene due o tre nel piatto, versate uno o due cucchiaini della riduzione ed abbellite con due viole ed una rosa commestibile

