

## Filetto di Maialino Nero in crosta di funghi con salsa ai mirtilli di bosco



**Ingredienti:** funghi, petto di pollo, pan carrè, panna, sale, pepe, filetto di maiale, olio d'oliva, erbe, vino bianco, mirtilli neri, rosmarino.

**Preparazione:** iniziamo a preparare la farcia per la crosta di funghi. Tagliare il petto di pollo a pezzi con un coltello. Tagliare il pan carré a cubetti eliminando la parte esterna della crosta. Frullare nel mixer il petto di pollo e il pan carré. Aggiungere poi la panna, il sale e il pepe. Pronta la farcia, toglierla dal mixer e metterla in una ciotola. Prendere i funghi, pulirli con un coltellino e con un panno da cucina per togliere tutte le parti di terra. Tagliare i funghi porcini a piccoli cubetti e aggiungerli alla farcia frullata. Impastare bene il tutto. Una volta pronta la farcia tenerla da parte su una ciotola. A questo punto prendere il filetto di maiale. Salarlo su un piatto, peparlo, condirlo con olio e arrotolarlo nelle erbe tritate, per farle ben attaccare alla carne. Prendere la pellicola trasparente, cospargervi la farcia in modo uniforme con l'aiuto di una spatola. Posizionare sulla farcia il filetto ben condito. Avvolgere il filetto nella farcia e nella pellicola. Chiudere bene il filetto in crosta facendo più giri con la pellicola trasparente. Cuocerlo per soli 5 minuti in un placchetta con acqua e sale in ebollizione. Lo togliamo dall'acqua e lo raffreddiamo in una ciotola con dentro acqua e ghiaccio. Una volta raffreddato il filetto lo togliamo dall'acqua fredda, lo mettiamo su un tagliere e lo tagliamo a medaglioni con tutta la pellicola. Togliamo la pellicola con attenzione e li disponiamo su di un piatto. Mettere sul fuoco una padella antiaderente, lasciarla riscaldare, versare un filo di olio extra vergine di oliva e rosolarli quindi prima da un lato e poi dall'altro. Togliere i medaglioni di filetto e metterli in un piatto. Nella stessa padella aggiungere vino bianco e mirtilli neri, lasciare ridurre fino a quando la salsa risulta ben legata. Posizionare sul piatto di portata i medaglioni, versarvi la salsa al mirtillo nero e guarnire con la foglia di pasta e un ramoscello di rosmarino fresco.