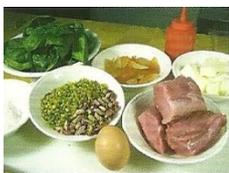


# Filetto di maiale in crosta di pistacchi accompagnato con salsa di mostarda



**Ingredienti per 4 persone:** 800 gr di filetto maiale (allevato libero) o maialino nero; 200 gr di pistacchi (quelli di bronte sono i migliori! Noi usiamo quelli); 15 gr burro; 50 gr farina; 1 uovo; 80 gr mostarda sgocciolata; 50gr brodo; aceto, sale e pepe q.b.



1: ingredienti base: filetto maiale, burro, pistacchi, uovo, farina, mostarda, brodo, sale e pepe



2: tagliate a tronchetti il filetto di maiale e infarinatelo leggermente.



3: in una piccola terrina, sbattete l'uovo intero e passate il filetto precedentemente infarinato.



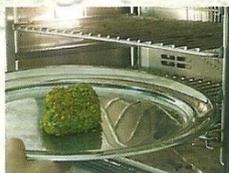
4: mettete per qualche secondo i pistacchi (non salati) in acqua bollente, scolateli, togliete la pelle e tagliateli finemente.



5: ricoprite i tronchetti di filetto con la granella di pistacchi, cercando di formare una crosta uniforme su tutta la superficie, salate e pepate.



6: in una pentola, fate sciogliere il burro e fate tostare per pochi minuti il filetto e la crosta di pistacchi.



7: togliete i filetti dalla padella e metteteli in forno a 180° per circa 10/15 minuti.



8: nel frattempo, preparate la salsa, mettete in un tegame la mostarda.



9: aggiungete del brodo caldo, fate bollire e restringere per bene il tutto, per 5 minuti circa.



10: mettete il composto ottenuto dalla cottura nel mixer e aggiungete qualche goccia di aceto.



11: togliete il filetto dal forno disponetelo sul piatto e versate la salsa di mostarda a piacere, sia a fianco che direttamente sul filetto.