

## Filetto di Maiale alle arance e pinoli



Questo filetto all'arancia con tanto di pinoli tostati, è un po' la celebrazione della tenerezza di questa carne, intesa come morbidezza. In questo caso usiamo solo pochi grammi di burro per rosolarla inizialmente e poi procediamo ad aggiungere gradatamente del succo d'arancia in cui fondamentalmente sarà cotto e profumato il filetto.

Per dargli definitivamente una connotazione "all'arancia" aggiungiamo delle scorzette d'arancia... ridotte in filetti, che fanno il loro dovere di dare profumo e sapore alla carne, nonché un bell'effetto scenografico: sarà d'obbligo la domanda di qualcuno "... ma hai messo sopra dei canditi?!?". Per l'aspetto ci sta, ma sono un'altra cosa. Ancora una dritta per avvicinarsi senza troppo timore a dei piatti di carne che in teoria "spaventano", ma che in pratica non sono poi così difficili.

**Ingredienti** per 4persone: filetto di maiale 800 gr., arance 4, burro 30 gr., pinoli 30 gr., miele 1 cucchiaino, cipolla 1, panna o latte 100 ml, sale pepe.

### **Procedimento:**

Rosolare il filetto di maiale da tutti i lati in un tegame con il burro. Non appena assumerà un colore dorato, aggiungere il succo di due arance, il miele, la cipolla a spicchi e la buccia di due arance tagliata a strisce sottili. Salare, pepare, coprire il tegame e proseguire la cottura a fuoco moderato per 40 minuti, aggiungendo ogni tanto il succo delle altre due arance. Tostare i pinoli in un tegame senza alcun condimento. Togliere il filetto di maiale dal tegame e tenerlo in caldo, unire panna o latte al sugo di cottura della carne e stemperare bene. Tagliare il filetto a fette e coprirlo con il sugo preparato e con i pinoli tostati.