

Filetto di Maiale in Salsa di Lamponi

Ingredienti per il filetto di maiale in salsa di lamponi: 600g di filetto di maiale; 200g di lamponi; 4 foglie di salvia; 2 rametti di timo; 2 scalogni; 1 bicchierino di brandy; succo filtrato di 1 limone; 2 cucchiaini di aceto balsamico; 1 cucchiaino di zucchero; 25g di olio extravergine di oliva; sale e pepe.

Preparazione del filetti di maiale: dopo aver scaldato il forno a 180°C, condiamo il filetto di maiale con dell'olio extravergine di oliva, sale e pepe. Adagiamo le foglie di salvia sopra la carne e leghiamo con un filo di spago. Cuociamo la carne sulla piastra per qualche minuto, sfumiamo con del brandy e mettiamo in forno per circa 20 minuti. Sciacquiamo i lamponi, sbucciamo e tritiamo gli scalogni che rosoliamo per due minuti in olio e che sfumiamo con aceto balsamico. Aggiungiamo i lamponi e il timo. Condiamo con zucchero, sale e qualche goccia di limone, e continuiamo a cuocere per qualche altro minuto. Frulliamo la salsa. Finita la cottura del filetto in forno, togliamo il filo di spago che lo teneva legato e tagliamo a fette. Versiamo la salsa ai lamponi su dei piatti e posizioniamoci sopra le fettine di filetto di maiale. Serviamo tiepido o freddo.