

## Commercialista gastronomico: filetto di maiale in salsa di vino rosso con cubetti di mele saltate

di Massimo Pipino

Pubblicato il 6 maggio 2017

per questo sabato di maggio il Commercialista Gastronomico propone una gustosa ricetta per il filetto di maiale



Questa volta il Commercialista Gastronomico si spinge ad esplorare le possibilità culinarie offerte da quella simpatica e gustosa bestiolina che risponde al nome di "porcello" utilizzandone quella che indubbiamente ne rappresenta la parte più nobile: il filetto. La ricetta odierna sarà quindi assolutamente non *khosher* (si veda la ricetta dei carciofi alla "giudia" per una rapidissima descrizione del concetto) ed avrà come base, appunto, un bel filetto di maiale.

Diciamo che per quattro persone sarà necessario un pezzo del peso di almeno 7-8 etti. Non è difficile trovarlo anche al supermercato già discretamente mondato dei filetti di grasso altrimenti, se lo si ritiene, ce lo si può far preparare dal macellaio di fiducia.

Comunque: partiamo dall'idea di acquistare il nostro pezzotto di porcello al supermercato. Avrà intorno alla polpa una certa dose di grasso, di colore bianco e di consistenza morbida. Muniamoci di un coltellino ben affilato e procediamo a pulire, ma senza esagerare... una certa quantità di grassetto renderà la carne morbida e succosa. Dopo avere ripulito il filetto procuriamoci una padella, abbastanza larga, in modo che la carne ci possa giacere senza essere ripiegata. Un pezzotto di burro, un dado da brodo, oppure, meglio, una cucchiata di brodo in polvere e poi accendiamo il fuoco sotto alla padella: il fuoco deve essere molto morbido in modo che il burro, sciogliendosi, si mescoli con il dado e produca un bel fondo di colore marroncino, fluido, relativamente denso ed odoroso. Aggiungiamo un rametto di rosmarino e lasciamo soffriggere piano piano rimescolando con un cucchiaio di legno.

A questo punto, alziamo il fuoco e poi poniamo il filetto nel fondo di cottura che starà soffriggendo allegramente e facciamo sigillare la carne, rigirando con frequenza ed attenzione il filetto usando una spatola rigorosamente in legno (se poi la pentola fosse in rame stagnato

sarebbe il massimo). Quando il filetto è ben rosolato ed ha sviluppato la sua crosticina in superficie lo tiriamo via dal fuoco e lo poniamo su di un piatto a raffreddare tranquillamente.

Ora pensiamo all'intingolo.

Per una preparazione adatta a quattro persone prendiamo quattro mele, dopo averle sbucciate le tagliamo a cubetti e dopo avere fuso circa 50/60 grammi di burro in un pentolino le mettiamo a rosolare a fuoco medio. Dopo 5/10 minuti di cottura, con frequenti rigiramenti in modo che non attacchino e che siano cotte in modo omogeneo (attenzione che devono restare croccanti e non ammolarsi) aggiungiamo un buon bicchiere di vino bianco secco. Alziamo il fuoco, facciamo sfumare per qualche secondo e poi via: togliamo e lasciamo raffreddare.

Adesso mano ad una pentola larga, fuoco allegro (ma non troppo), pezzettino di burro e girata di olio rigorosamente di oliva. Lasciamo che il burro fonda e lo mescoliamo con una paletta di legno con l'olio. Una piccola dose di battuto (carota, sedano e cipolla) a soffriggere ed appena il fondo si muove aggiungiamo due bicchieri ben colmi di vino rosso (è opportuno usare un vino corposo: un buon merlot va benissimo). Abbassiamo il fuoco al minimo e lasciamo ridurre con pazienza ed attenzione aggiungendo a questo punto un paio di foglioline di salvia.

Da parte scaldiamo un bicchiere d'acqua e due cucchiari di farina: attenzione rimescolare bene bene il tutto perché i grumi sono assolutamente proibiti. Ora, visto che si sarà freddato il giusto (e la carne non deve mai essere tagliata quando è calda perché facilmente si sbriciolerebbe) prendiamo il filetto di maiale e lo tagliamo a fette di due dita circa di spessore l'una e quindi, dopo avere alzato il fuoco, lo tuffiamo nella casseruola dove stiamo riducendo l'intingolo con il vino. Aggiungiamo la soluzione di acqua e farina che funzionerà da addensante.

Lasciamo cuocere a fuoco vivo, ma non troppo, aggiungendo di quanto in quanto un poco di brodo (poco) che avremo preparato in precedenza affinché le fette di filetto non si attacchino al fondo della pentola e l'intingolo non si addensi troppo (brucerebbe). Aggiungiamo le mele e lasciamo cuocere per non più di 5 minuti. Se si vuole aggiungiamo un bicchierino di Gran Marnier, che esalterà i sapori dei cubetti di mela e lasciamo sfumare.

Una bella scossa alla padella in modo di rimescolare il tutto e si vada ad impiattare!!

Buon appetito.

6 maggio 2017

Massimo Pipino

