

## **Filetto di maialino nostrano cotto a bassa temperatura farcito con verdure spontanee**

Ingredienti per 4 persone:

- Filetto di maiale gr. 500
- Verdurine spontanee miste gr. 200
- Fibra gold q. b
- Formaggio primo sale gr. 50
- Sale
- Pepe
- Salvia
- Rosmarino



Procedimento:

Pulire, mondare e tagliare le verdure spontanee. Scottare in acqua a bollore per pochi minuti, scolare e far raffreddare in acqua e ghiaccio.

Quando le verdure sono abbastanza fredde, dopo averle scolate e strizzate bene mettere nel cutter aggiungere i pezzettini di primo sale e la fibra gold poco per volta. Frullare e regolare di sale e pepe. Incidere il filetto nel senso della lunghezza praticando un foro. Mettere la farcia di verdure precedentemente preparata in una sac – a – poche ed inserire il composto all'interno del filettino di maiale.

Mettere il filettino in una busta per sottovuoto, condire con sale, pepe, olio extravergine, salvia e rosmarino. Sottovuotare e cuocere a 68° per 40 minuti.

Appena cotto togliere dal sacchetto, lasciare riposare per pochi minuti su una teglia.

Tagliare a dischi, scottare leggermente in padella e servire a proprio piacimento.