

Filetto di suino con speck, salsa al mascarpone e senape in grani con caponata di verdure e crocchette di patate



Ingredienti per 10 persone

• Filetto di maiale	kg	1,25
• Speck	g	200
• Fondo bruno di vitello	ml	200
• Mascarpone	g	125
• Olio di oliva extravergine	ml	100
• Vino bianco	ml	100
• Senape in grani	g	50
• Sale fino	g	18
• Rosmarino	g	5
• Salvia	g	2,5
• Caponata di verdure	n.	10
• Crocchette di patate	n.	10

PROCEDIMENTO

1. Pulire e conservare al freddo i filetti.
2. Pennellare i filetti con la senape e arrotolare con le fette di speck.
3. Tagliare i filetti a cilindro e rosolare da entrambe le parti a fiamma vivace con olio e salvia.
4. Togliere i filetti, porli in forno a 120-130 °C per 6-8 minuti, fino ad arrivare a 67 °C al cuore.
5. Nella padella tiepida dove è stata rosolata la carne, deglassare con un po' di vino bianco e aggiungere la senape, il fondo bruno di vitello e il mascarpone, scaldare senza cuocere troppo e regolare di sale e pepe.
6. Servire i filetti con la salsa, la caponata di verdure e le crocchette di patate (vedi la ricetta di seguito).

Caponata di ortaggi

**Ingredienti per 10 persone**

• Carote	g	500
• Zucchine	g	500
• Melanzane	g	500
• Olio di oliva extravergine	ml	50
• Capperi	g	25
• Pinoli	g	25
• Prezzemolo	g	10
• Basilico	g	10
• Sale e pepe	q.b.	

PROCEDIMENTO

1. Far tostare i pinoli in forno a circa 180 °C, poi conservare in un luogo asciutto.
2. Tagliare finemente il prezzemolo e il basilico.
3. Pulire e lavare le verdure. Tagliarle a cubetti di circa 5 mm.
4. In una padella antiaderente versare l'olio, quando sarà ben caldo, versare prima le carote e poi le zucchine.
5. Rosolare fino a che assumono un bel colore dorato.
6. Fare la stessa cottura anche con le altre verdure.
7. Unire le diverse verdure con il resto degli ingredienti.
8. Servire, decorando con capperi e pinoli.

Crocchette di patate



CAST
ALIMENTI
i mestieri del gusto
★★★★★

**Ingredienti per 10 persone**

• Patate bintje	g	650
• Tuorlo d'uovo	n.	3
• Sale fino	g	5
• Pepe nero macinato	q.b.	

Per la panatura

• Uova intere	n.	2
• Mollica di pane bianco grattugiato	g	500

Per friggere

• Olio di semi di arachide	ml	750
----------------------------	----	-----

PROCEDIMENTO

1. Lavare le patate in acqua fredda.
2. Cuocere in forno a vapore fino a cottura.
3. Sbucciare e schiacciare.
4. Inserire in una teglia e, all'occorrenza, far asciugare l'impasto cuocendo per qualche minuto in forno a 130 °C.
5. Unire i tuorli d'uovo e il sale.
6. Mettere in un sac à poche con bocchetta liscia e formare dei piccoli cilindri del peso di circa 50 g.
7. Sbattere le uova con il sale.
8. Passare le patate nella farina, nell'uovo e successivamente nella mollica di pane.
9. Friggere a 180 °C per qualche minuto.
10. Adagiare sulla carta assorbente.

Le crocchette possono essere fatte anche con altre forme e si accompagnano a pesci e carni arrosto o fritti.