

23 Dicembre 2016

Terre di Altamura

Filetto di maiale alla Wellington con pat  di lenticchia di Altamura Igp e verdure di campo alle nocciole

Un secondo coreografico e dagli abbinamenti intriganti: ottima ricetta di Capodanno preparata dallo Chef Jacopo Simone e dal Sous-Chef Salvatore Calabrese, a cura dell'Agriturismo Mur 



Dai fornitori Coop

Il filetto di maiale con le lenticchie   un secondo piatto decisamente indicato per un cenone di Capodanno, come alternativa al cotechino. Il filetto   la parte magra del maiale,   economico e versatile e proposto in crosta, ovvero alla Wellington, diventa un modo innovativo per servire un tipo di carne che incontra i gusti di tutti. La **lenticchia di Altamura Igp** esalta il sapore intenso della carne di maiale, che unito alla semplicit  delle verdure e alla croccante sfiziosit  delle nocciole, rende questo piatto davvero completo.



Ingredienti (per 4 persone):

800 g di filetto di maiale

1 foglio di pasta sfoglia già steso

200 g di lenticchia di Altamura

1 foglia di alloro

1 spicchio d'aglio

2 pomodorini

1 uovo

200 g di verdure selvatiche (cicoria, bietola, senape)

40 g di nocciole

Olio evo q.b

Sale q.b

Pepe q.b



Procedimento:

Pulire la carne accuratamente, scottare il filetto velocemente in padella con un filo d'olio affinché si sigillino i pori della carne e tenere da parte. Cuocere le lenticchie in maniera tradizionale e successivamente scolare 200 g e frullarle fino ad ottenere un paté. Pulire accuratamente le verdure e lavarle. Cuocerle in abbondante acqua salata.

Adagiare il filetto su un disco di pasta sfoglia, spennellarlo con il paté di lenticchie e avvolgere il tutto sigillando con l'uovo sbattuto. Spennellare la parte superiore l'uovo, aggiungervi le lenticchie precedentemente sgocciolate e infornare a 190° per 13 minuti.

Saltare le verdure in padella con olio e aglio ed aggiungervi le nocciole sgusciate, regolare di sale e pepe. Con la restante parte di lenticchie ottenere una crema di media consistenza e versarla sul fondo del piatto; adagiarvi il filetto e completare il tutto con le verdure.

