

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 sigellino 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 pat . Pulire accuratamente le verdure e lavarle. Cuocerle in abbondante acqua salata.

Adagiare il filetto su un disco di pasta sfoglia, spennarlo con il pat  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.

