



Filetto di maiale con uva (o prugne) e noci - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Secondi piatti - pancetta

Non l'ho cucinato ma l'ho assaggiato ed era ottimo. Mi è stata gentilmente fornita la ricetta originale e vi metto tra parentesi le variazioni con cui l'ho conosciuto:

tempo di preparazione 15'  
tempo di cottura 30'

Ingredienti per 4 persone:

2 filettini di maiale del peso complessivo di 500 grammi  
80 grammi di pancetta stagionata tagliata a fettine sottili  
1 spicchio d'aglio  
60 grammi di gherigli di noce sgucciati  
100 grammi di uva bianca  
100 grammi di uva rosata (entrambe sostituite con 200 di prugne secche)  
marsala secco  
liquore nocino  
timo fresco, olio, burro, sale e pepe  
(una mela)

Condire la pancetta con l'aglio tritato, il timo, e pepe abbondante. Aprire il filetto solo da uno dei lati lunghi, farcire con la pancetta e la mela a fettine, e chiudere legando col filo. Saltare la carne in un soffritto di burro, olio, timo e noci a pezzettini. Sfumare con 150 cc circa di marsala e poi abbassare la fiamma. Dopo 15 minuti aggiungere l'uva o le prugne (in questo periodo vanno benissimo le prugne visto che non c'è l'uva) e proseguire la cottura rigirando di tanto in tanto. A fine cottura togliere la carne e tenerla in caldo, aggiungere 100 cc circa di nocino al fondo di cottura e lasciare restringere il sughetto a fuoco alto. Affettare la carne servendo con la salsa d'uva o di prugne.