

FAMIGLIAECCHI

FOOD&WINE

ITALIA

FOOD&WINE – AGOSTO 2019



FILETTO DI MAIALE TONNATO CON INSALATA ESTIVA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 4 ORE E 40 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

In questa variante della ricetta classica, il filetto di maiale sostituisce il vitello e la salsa tonnata richiede poco tempo. Il maiale, la salsa e le verdure possono essere preparati con un giorno d'anticipo, ideale per chi deve preparare una cena veloce.

1 filetto di maiale, da circa 700 g
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino e mezzo di pepe nero macinato
230 g di maionese
1 scatola (da 140 g) di tonno

2 cucchiaini di succo di limone
160 g di insalata novella o di misticanza
350 g di pomodori misti
4 carote colorate
4 cetrioli
8 ravanelli

1. Legate il filetto di maiale con uno spago da cucina e conditelo con 3/4 di cucchiaino di sale e 3/4 di cucchiaino di pepe. Mettetelo su una placca da forno con il lato grasso rivolto verso l'alto e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

2. Preriscaldate il forno a 220°C. Infornate e cuocete il filetto finché il grasso non cominci a dorarsi, per circa 15 minuti. Abbassate il forno a 190°C, senza aprirne la porta. Cuocete finché la temperatura interna della carne non raggiunga 57°C, per 25-30 minuti. Trasferite il filetto su un piatto e lasciate raffreddare

completamente, per circa 1 ora. Coprite con carta stagnola e mettete in frigorifero per 2 ore.

3. Nella ciotola di un robot munito di lama di metallo unite maionese, tonno scolato, succo di limone, 1/2 cucchiaino di sale e 1/2 cucchiaino di pepe. Azionate l'apparecchio e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea, per circa 30 secondi.

4. Lavate e asciugate l'insalata novella, tagliate i pomodori, affettate le carote e i cetrioli, e tagliate i ravanelli in 4 spicchi. Unite tutte le verdure in una ciotola di grandi dimensioni e condite con 1/2 cucchiaino di sale e 1/4 di cucchiaino di pepe.

5. Rimuovete lo spago dal filetto di maiale e tagliate quest'ultimo a fette sottilissime. Servite il maiale e l'insalata con la salsa tonnata.

VINO Rosso maremmano sapido e fruttato: Ciliegiole Val delle Rose 2016

MAD GENIUS TIP
Scegliete tonno in scatola di alta qualità, per dare a questa salsa la giusta consistenza cremosa.