

FILETTO DI MAIALE AVVOLTO NELLA PANCETTA CON SALSA AL GUTTURNIO

Ingredienti per 4 persone:

4 fette di filetto di maiale spesse 5 cm.
4 fette di pancetta D.O.P.
2 bicchieri di Gutturnio
Olio sale e pepe



Preparazione:

Avvolgere ogni filetto di maiale con le fette di pancetta Piacentina e farle rosolare in una padella unta di olio ben calda. Quando i filetti saranno ben dorati bagnare con il Gutturnio e portarli a cottura lasciandoli leggermente rosati all'interno. Togliere ora i filetti e conservarli al caldo e far ben restringere il fondo di cottura legandolo alla fine con una noce di burro che gli conferirà lucentezza. Disporre i filetti su di un piatto cospargendoli con la salsa al Gutturnio e accompagnare con verdure a piacere.