

Medaglioni di maiale pancettati



Oggi FraSi in cucina vi propone un classico a cui non si dice mai di no: medaglioni di maiale pancettati con contorno di patate al forno!

Ingredienti per 2 persone

400 g di filetto di maiale

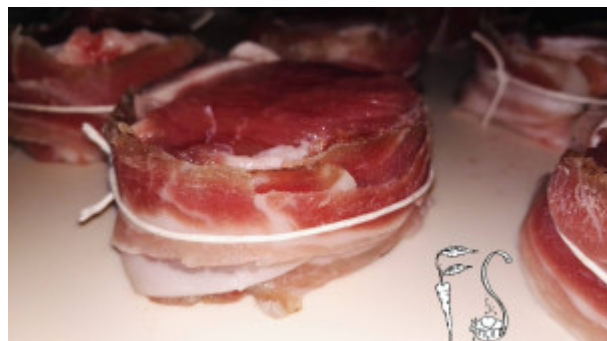
80 g di pancetta

2 patate

olio evo

sale e pepe

Tagliate il filetto in medaglioni alti circa 2 cm. Avvolgeteli con le fettine di pancetta e fermate la pancetta con dello spago da cucina.



In una padella a fondo alto mettete un po' d'olio evo e mettete a rosolare i medaglioni a fiamma abbastanza

vivace. Cuocete per circa 2/3 minuti su ogni lato fino a creare la doratura in superficie. Aggiustate di sale e pepe (poco sale, perché già c'è la pancetta). Abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e fate cuocere per circa 15 minuti. Potete aiutarvi con un termometro da cucina per la cottura della carne, che dovrà essere bella rosolata all'esterno ma tenera all'interno.



Per le patate al forno, pelate le patate e lavatele sotto l'acqua fredda corrente. Tagliatele cubetti e mettetele in una teglia rivestita di carta da forno. Aggiungete un filo d'olio evo, sale grosso e un rametto di rosmarino. Infornate in forno già caldo a 200°C per circa 20 minuti.

Quando i medaglioni di filetto saranno pronti, eliminate lo spago e impiattate insieme alle patate al forno. E buon appetito!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)