



RICETTA: FILETTO DI MAIALE AL MIELE CON FINOCCHI AL GRATIN



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetto di maiale
- 3 finocchi
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 1 cucchiaio di miele
- 2 spicchi d'aglio
- 5 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiaini di pan grattato
- 1 cucchiaino di sale grosso
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Pulisci i finocchi, tagliando le barbe, eliminando le foglie esterne più dure e il torsolo alla base. Tagliali a spicchi (1), sciacquali sotto acqua fredda e falli bollire per 15 minuti. Metti i finocchi in una teglia unta con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (2). Trita il rosmarino sfogliato e la salvia (3) e uniscili al sale grosso.



Spolvera i finocchi con il sale aromatico (4) e il pangrattato (5), completa con un filo d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO in superficie (6) e inforna a 190° per 15 minuti.



Togli il grasso in eccesso al maiale e insaporiscilo con sale e pepe (7). Scalda gli spicchi d'aglio in una casseruola con 2 cucchiari d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO e fai rosolare il filetto (8), unisci il miele per caramellare (9).



Sfuma con il vino (10), lascia evaporare e continua la cottura (11) rigirando continuamente il filetto in modo che si colori bene (12). Taglia il filetto a fette spesse e servilo con i finocchi gratinati croccanti in superficie.