

MEDIOEVO

Filetto de Carlo Magno

Filetto di Maiale - 1 Cipolla - 3 Uova (solo tuorlo) - Prezzemolo - Vino Bianco - Aceto Bianco - Lardo a fettine non troppo sottili - Sale e Pepe.

Preparazione del filetto:

Prendere il filetto lardellarlo. Metterlo in una casseruola con poco olio e farlo rosolare e cuocere per circa 20 minuti bagnandolo con poco vino bianco. Rigirarlo di tanto in tanto da ambo le parti affinché la rosolatura e la cottura siano costanti. Ritiralo dal fuoco, lasciarlo intiepidire e tagliarlo a fette spesse un dito. Dopo aver aggiustato di sale e pepe, passare le fette di filetto nella salsa all'agro e sistemarle in una pirofila imburrata; posizionando le fette di filetto a "scalare" Mettere in forno a 180 gradi e cuocere per circa 5 minuti. Servire accompagnando con la purea di prugne e mele. Per effettuare la lardellatura si utilizza l'apposito ago (o con una speciale pinza sottile con i bordi taglienti). Si inserisce l'ago nella carne ad un'estremità e si arriva alla parte opposta in modo che la striscia di lardo rimanga nella carne. In mancanza di quest'ultimo, inserire il lardo dopo aver praticato dei piccoli fori nella carne con un coltello a lama sottile.

Preparazione della salsa all'agro:

Far rosolare leggermente in pentolino una cipolla media tritata fine con circa 50 gr di burro.

A parte in un pentolino sbattere i tuorli, aggiungere il prezzemolo tritato fine, 1 bicchiere e mezzo di aceto, 2 bicchieri di vino bianco e la cipolla incluso il burro di cottura.

Cuocere a bagnomaria finché la salsa non addensi.

Purea di prugne

G. 250 di prugne secche denocciolate - Buccie di limone

Mettere le prugne in un pentolino con un paio di bucce di limoni non trattati (ricordarsi di lavare i limoni) e cuocere bagnando con un poco di vino bianco per circa 7-8 minuti.

Passare le prugne nel colino o in mixer e ridurre a purea.

Purea di mele

G. 300 di mele (consigliate le Smith: quelle verdi).

Mettere le mele in un pentolino con un paio di bucce di limoni non trattati (ricordarsi di lavare i limoni), un pizzico di cannella in polvere e cuocere bagnando con un poco di vino bianco per circa 7-8 minuti.

Passare le mele nel colino o in mixer e ridurre a purea.