



LE RICETTE DI RADEBERGER

Secondo piatto

Filetto di maiale con purea di mele e straccetti di verza, salsa alla Radeberger

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di maiale (circa 150 g ciascuno) - 4 fette di lardo di Colonnata -
sale e pepe

Per la salsa: 1 Radeberger (0,33 l) - 1 dl di fondo bruno - 1 cucchiaio di senape -
1 scalogno - 1 spicchio d'aglio - 1 chiodo di garofano - 1/2 anice stellato -
1/2 stecca di cannella - 1 noce di burro

Per la purée: 4 mele renette - 1 bicchiere di Moscato - 1 cucchiaio di burro

Per la guarnizione: qualche foglia verde di verza - 1 cucchiaio d'aceto -
2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva - sale e pepe

Pestate le spezie in un mortaio, fino a polverizzarle.

Sbucciate le mele e tagliatele a fette. Saltatele in padella con il burro, quando incominciano a dorare spegnete con il Moscato e lasciate evaporare. Insaporite le mele con la polvere di spezie e schiacciatele con una forchetta, scolando l'eventuale eccesso di liquido.

Eliminate la costola centrale dalle foglie più verdi della verza, tagliatele a quadretti e sbianchiteli in acqua bollente salata.

Raffreddateli subito in acqua e ghiaccio, scolateli nuovamente, asciugateli e conditeli con un'emulsione di olio, aceto, sale e pepe.

Fasciate i bordi dei filetti con le fette di lardo e legateli con lo spago da cucina.

Rosolateli in padella, dorandoli bene su entrambi i lati, abbassate la fiamma e proseguite la cottura a bassa temperatura.

Levate i filetti, eliminate lo spago e lasciateli riposare in caldo, posati su una griglietta.

Raccogliete con la birra gli zuccheri caramellati rimasti sul fondo della padella e tenete da parte.



In un'altra padella, fate sciogliere il burro e fate appassire lo scalogno e l'aglio, tritati grossolanamente.

Unite il fondo alla birra e fatelo ridurre di 3/4.

Versate il fondo bruno e i liquidi rilasciati dalla carne, lasciate insaporire, poi incorporate la senape, correggete di sale e pepe e passate la salsa al setaccio.

Velate il fondo dei piatti con la salsa, disponete il filetto al centro, posate su ciascuno una quenelle di purea di mele e guarnite con gli straccetti di verza, disposti in modo casuale.

Servite con una Radeberger.