

Filetto di maiale alle erbe con riduzione di balsamico

INGREDIENTI:

1 filetto di maiale (non la lonza),
1 cucchiaino di aghi di rosmarino,
1 foglia di alloro,
1-2 grani di ginepro,
1 pizzico di pepe macinato,
2 foglie di salvia,
1/2 spicchio d'aglio,
1 pizzico di noce moscata,
sale qb,
1 cucchiaio di senape,
1/2 bicchiere di acqua,
50 ml di aceto balsamico,
olio qb.

Tritare molto finemente rosmarino, alloro, ginepro, salvia e aglio quando il trito è pronto aggiungere il pepe, la noce moscata e il sale sufficiente per salare la carne e mischiare il tutto. Prendere il filetto cospargerlo con la senape e massaggiarlo, rotolarlo nelle spezie in modo che si attacchino bene alla carne. In una teglia mettere un po' d'olio, far scaldare sul fuoco e rosolare per bene la carne aggiungere l'acqua e mettere in forno a 200° per 30'. Togliere la carne dalla teglia e farla riposare 10' nel frattempo mettere l'aceto balsamico nel fondo di cottura e rimettere tutto sul fuoco e far ridurre un po'. Affettare la carne e irrorare con la riduzione di balsamico.