

## FILETTO DI MAIALE CON SALSA BIANCA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- provolone dolce (110g)
- 10 olive verdi
- peperoncino in polvere
- alloro (una foglia)
- timo (25g)
- 10 olive nere
- pancetta fresca (50g)
- salvia (3 foglie)
- vino bianco secco (20ml)
- pepe nero
- filetto di maiale (600g)

### Come si prepara

Tritare finemente tutte le erbe aromatiche e "impanare" nel trito le fette di filetto di maiale.

Adagiare su ogni fettina di maiale una fettina sottile di pancetta fresca, piegarla a metà e fermarla con uno stuzzicadenti. Ripetere il procedimento con le altre fettine.

Soffriggere i "pacchetti" a fuoco dolce in una padella con un filo d'olio rigirandoli ogni tanto, per cuocerli uniformemente, per 20 minuti.

Aggiungere il peperoncino, sale, pepe, e sfumarli con il vino bianco.

Togliere le fettine e tenerle in caldo. Nella stessa padella, nel fondo di cottura delle fettine, passare il provolone tagliato a dadini piccoli per tre minuti, poi frullarlo e passarlo al setaccio fine. La salsa dovrà risultare compatta ma liquida.

Nappare i piatti con un cucchiaino di salsa e adagiarvi sopra le fettine di filetto.

Decorare con le olive nere e verdi tagliate e pezzettini.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 45**



## Tags

Involtini, carne, carne farcita

