

Maialino con polenta e mele

Ingredienti per 4 persone:

700 gr. di filetto di maiale
2 mele Renette
70 gr. di burro
2 scalogni
1 bicchiere di Calvados
2-3 bacche di ginepro
olio extravergine di oliva
120 gr. di polenta taragna
70 gr. di parmigiano
Fondo bruno
Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Prendere il filetto di maiale e steccare con spicchi di mele.
Avvolgere in pellicola e porre in frigo a riposare.
Passarlo in padella per caramellare e ultimare la cottura in forno per circa 12 minuti bagnando alla fine con il Calvados. Cuocere la polenta in una casseruola versando la polenta a pioggia e girando costantemente inizialmente con una frusta per evitare grumi per poi continuare con un mestolo di legno per circa 30 minuti. A cottura ultimata condire con burro e parmigiano. Servire disponendo il filetto di maiale sul fondo bruno, il tutto accompagnato da una quenelle di polenta e cubi di mela caramellati.

