SECONDI PIATTI DI CARNE

Tartaruga di filetto di maiale

INGREDIENTI:

6 filetti di maiale.
6 cappelli di Boletus badius di media maturazione.
6 rondelle di midollo di bue.
2 spicchi d'aglio.
1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
1 rametto di rosmarino.
40 g di burro.
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva.
Pepe nero macinato al momento.
1/2 bicchiere di vino di Madeira secco.
Un cucchiaino di farina bianca.
Sale.

PREPARAZIONE

Due ore prima del pasto mescolate l'olio extravergine con l'aglio tritato e il prezzemolo, ungete bene i cappelli di funghi con quest'olio e lasciateli insaporire. Mettete le rondelle di midollo in un tegamino, copritele d'acqua salata e fate sobbollire per cinque minuti a fiamma bassissima. Scolatele. Sciogliete in un largo tegame il burro, profumandolo con il rosmarino, togliete dal fuoco, accomodate nel tegame, alternandoli tra loro, i filetti e i cappelli di Boletus badius. Salate solo i funghi, pepate invece anche i filetti. Mettete su fiamma vivace, girate i filetti e salateli dalla parte già colorita, ripetete l'operazione dall'altro lato; quando comincia a fuoriuscire l'acqua di vegetazione dei funghi girate anche questi. Cuocete finché tutta l'acqua di vegetazione non è evaporata. Togliete i filetti e le cappelle di fungo e tenetele in caldo. Unite al fondo di cottura il vino di Madeira in cui avrete stemperato la farina, mescolando bene con un cucchiaio di legno, aggiungete le rondelle di midollo cuocendole finché non cominciano a disfarsi. Mettete su ogni piatto di portata un filetto, accomodatevi sopra la sua parte di midollo e di fondo di cottura, copritelo con un cappello di Boletus badius.
Variante: usate un bicchierino di brandy spagnolo al posto del Madeira e fate tutta l'operazione tenendo i filetti nel tegame e fiammeggiando.

NARRIAMO LE NOSTRE CENE
TRA PRATI E BOSCHI
EDIZIONE IDEA NATURA MILANO