

# Filetto di maiale in crosta



Set Arrosto [Mori Italian Factory](#)

Buongiorno amici e amiche, come va? Iniziato bene la settimana?

Io si, e presto vi racconterò dove sono stata nel fine settimana e che meravigliosa esperienza ho vissuto.

Oggi però voglio proporvi una bella e semplice ricetta, che sia di casa e di pranzo della domenica...ricetta che a noi è piaciuta tanto e che sicuramente ripeterò.

In [questo post](#) avevo parlato di uno dei regali che mio marito mi aveva fatto per Natale...il bellissimo libro di tessa Kiros, [Appretto e limoncello](#).

Meraviglioso davvero...uno dei libri che non ti stancheresti mai di sfogliare, anche solo per il gusto di guardare le foto, bellissime, foto che sanno di tempi passati e profumano di antico...

Per non parlare delle belle ricette, classiche e tradizionali, tutte assolutamente squisite e ricercate.

Avevo adocchiato un meraviglioso filetto in crosta, e subito mi ero segnata la ricetta nella lista dei to do.

Il filetto, prima sapientemente profumato con un trito di erbe aromatiche, veniva imprigionato in una croccante baguette o ciabatta di pane e successivamente avvolto in fette di morbida pancetta.

Insomma...una vera meraviglia...so che chi è vegetariano magari inorridirà, ma a casa nostra la carne, anche se non spesso, è comunque presente sulla tavola, soprattutto la domenica a pranzo, dove un buon arrosto o uno spezzatino e un brasato, rendono l'atmosfera assolutamente festosa e conviviale.

Io avevo deciso di invertire un pò il tutto...avvolgendo prima il filetto (già profumato alle erbe) nella pancetta e poi chiudendolo nel pane.

L'unico problema però...era che non avevo un bel filone di pane adatto all'opera...e nello stesso tempo non volevo neanche rinunciare al filetto per pranzo...tutti gli ingredienti c'erano già, quindi ho deciso di ripiegare su una bella crosta di pasta sfoglia (quella in frigo non manca mai!).

Devo dire che anche vestito in questo modo, ha fatto comunque la sua degna ed ottima figura...resta il fatto però che assolutamente prima o poi mi procurerò un bel pane adatto e lo rifarò come da ricetta originale.

Tessa, aspettami...arrivo...



**Ingredienti:**

1 ciabatta o baguette, oppure come ho fatto io un rotolo di pasta sfoglia rettangolare  
sale fino e pepe nero macinato al momento  
salvia, rosmarino, timo freschi vari rametti

olio extravergine d'oliva

1 filettino di maiale di circa 500-600 gr

120 gr pancetta tesa a fettine sottili

latte per spennellare la sfoglia

Preparazione:

Per prima cosa iniziare a scaldare il forno e portarlo a 180°. Se decidete di utilizzare la pagnotta, dovete tagliarla a metà per il lungo e svuotarla un pò togliendo la mollica in eccesso; nel caso invece utilizzaste la pasta sfoglia come ho fatto io, srotolatela sul piano di lavoro, mantenendo sotto la carta forno della confezione.

Tritare le erbe molto finemente al coltello, unire una bella dose di sale fino e pepe nero macinato al momento e distribuirle sul tagliere; strofinarci ben bene la carne insieme a due cucchiari di olio, in modo da ricoprirla tutta il più possibile.

Scaldare a fiamma vivace una padella antiaderente e appoggiarci poi il filetto, scottandolo e rosolandolo per bene da tutti i lati, in modo da formare una bella crosticina croccante e colorata (fare attenzione nel girarlo in modo da non bruciare le erbe).

Spegnere la fiamma e lasciare intiepidire il filetto.

Avvolgere la carne nella pancetta e depositarla nella pagnotta ben scavata, togliendo le estremità del filone di pane, pareggiandolo quindi con la lunghezza del filetto.

Con uno spago da cucina, chiudere quindi ben stretta la pagnotta ripiena, in quattro o cinque punti. Depositare il pane farcito su una teglia ricoperta di carta forno e cuocere per 40 minuti.

Io, che avevo la sfoglia, vi ho depositato il filetto ricoperto con le fette di pancetta nel mezzo, e poi l'ho avvolto e sigillato, sia al centro che ai bordi, spennellandolo con un pò di latte fresco per unire ben bene le giunture della pasta.

Ho praticato con un coltello bene affilato tre buchi nella parte superiore della sfoglia, per far sfiatare la carne in cottura.

Ho poi posato il filetto ricoperto su una teglia rivestita di carta forno ed infornato a 180° per circa 40-45 minuti.

Una volta cotto, sia esso ricoperto di sfoglia che chiuso nel filone di pane croccante, toglierlo dal forno e lasciare riposare dieci minuti circa prima di affettarlo a grossi pezzi.

Tessa dice che molto buono anche a temperatura ambiente.

Ed io confermo.....



*Pensieri e Pasticc - 2014*



Il filetto dovrebbe rimanere un pò rosato, morbido e con del sughetto all'interno...non troppo cotto per capirci.  
...provatelo e sicuramente vi piacerà!A breve, fra l'altro, troverete questa ricetta sul magazine on line [Donna In](#)



Perdonatemi se in questi giorni non riesco a passare dai vostri blog, sono piena di commissioni da sbrigare e non riesco a venirme a capo...corro corro corro...se così si può dire, visto che correre non posso ancora, vista la mia sgamba sifulina, ma è un continuo imbarcarmeni fra mille impegni...riuscirò a venirme fuori?!

Chi lo sa...

Nel frattempo vi mando un grande saluto, alla prossima, vi aspetto sempre qua...

*Simona*