

Filetto di maiale marinato con spezie *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

A questo punto coprite con le spezie il vostro filetto in modo che aderiscano alla sua superficie.

In un recipiente mettete assieme il sale grosso, il sale francese, e tutte le erbe aromatiche spezzettate a mano.

Prendete un tupperware o un contenitore con chiusura ermetica e riempite due dita di sale alle erbe, quello che avete appena fatto. Adagiatevi sopra il filetto e copritelo del tutto con il resto del sale.

Ora è tempo di chiudere il contenitore e lasciarlo riposare per mezza giornata su una mensola alta della vostra cucina, in modo che la temperatura ambiente acceleri i processi di reazione tra carne e sale; un'altra mezza giornata dovete passare il contenitore in frigorifero in modo da fermare la reazione e preservare da attacchi batterici.

Alla fine di tutto ciò, tirate fuori dal contenitore il filetto ormai cotto e sterilizzato dal sale, che sprigionerà un profumo favoloso di spezie ed erbe!

Non vi resta che affettarlo, bagnarlo d'olio e mangiarlo con una fetta di pane e un buon bicchiere di vino rosso!

Consigli

Se doveste acquistare con anticipo il vostro pezzo filetto di maiale, scegliete quello un po' più spesso, giacché si conserva più a lungo: può stare infatti fino ai sei mesi in congelatore.

Curiosità

Nonostante la carne di maiale possa non sembrare la più leggera, va detto che nel caso del filetto di maiale ci si trova confrontati con una parte dell'animale particolarmente magra, che può essere paragonata senza problemi - per apporto di grassi - ad un petto di petto.

Informazioni

Preparazione 1440 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Filetto di maiale 500 grammi

Sale grosso (una scatola di sale grosso)

Noce moscata

Pepe

Cannella

Cumino

Cardamomo

Sel du camargue