

Le ricette di AISM NEWS

della Sezione di Pordenone ispirate alla primavera a cura dello chef Roberto

FILETTO DI MAIALE ALLA BIRRA

con contorno TORTINO DI ASPARAGI



INGREDIENTI: due filetti di maiale, 200 g circa di speck, mezzo litro di birra bionda, erbe aromatiche (salvia e rosmarino), uno spicchio d'aglio per profumare la carne (strofinare lo spicchio sulla carne prima della cottura), maizena, sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Preparare i filetti: salare pepare e una grattugiata di limone sulla carne, sistemare le fette di speck su un piano di lavoro e arrotolare il filetto. Legare il tutto con lo spago da arrosto.

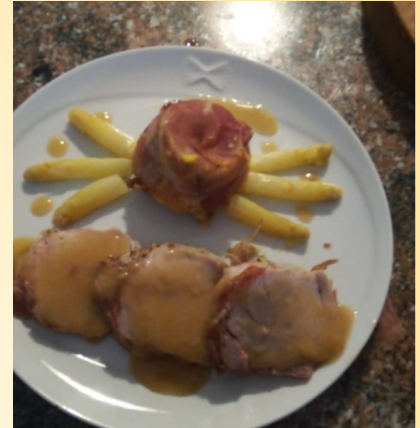
Nella casseruola mettere l'olio e erbe aromatiche, adagiare i filetti e far rosolare per qualche minuto.

Una volta in temperatura, bagnare con la birra, abbassare il fuoco e procedere alla cottura per circa un'ora e mezza.

Una volta pronti, togliere i filetti dalla casseruola e mentre riposano preparare il fondo di cottura aggiungendo al liquido di cottura un cucchiaino circa di maizena. Mescolare con la frusta fino a ottenere un composto morbido e una volta ottenuta la consistenza desiderata filtrare il composto.

Tagliare i filetti a fette, versare il composto e servire ben caldo.

TORTINO DI RICOTTA E ASPARAGI BIANCHI



INGREDIENTI: un mazzo di asparagi bianchi, 200 g ricotta, 2 uova, 100 g parmigiano reggiano o grana, 300 g di speck tagliato non troppo sottile, 6 stampini di alluminio.

PROCEDIMENTO: pelare gli asparagi, togliere l'estremità (fondo) se non è tenero. Separare le punte. Tagliare in piccoli pezzi il resto del gambo e lessare in acqua salata.

Scolare e frullare. A parte, in una bull lavorare la ricotta con sale e parmigiano fino a ottenere un composto uniforme, aggiungere la crema di asparagi, mescolare bene fino a ottenere un composto omogeneo.

Rivestire gli stampi per la cottura con lo speck e aggiungere la farcia, coprire con lo speck rimasto e cuocere in forno preriscaldato a 170° per circa 20 minuti.

Per la guarnizione: mentre il tortino cuoce, lessare le punte in acqua salata per cinque minuti, condire con olio, sale e pepe.

A cottura ultimata, togliere i tortini dallo stampo e guarnire con le punte di asparagi.