

SECONDI DI CARNE

Filetto di maiale alla mediterranea

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

25 min

■ Ingredienti per 4 persone

Filetto di maiale di 600 g	1
Origano fresco	1 mazzetto
Acciughe	2
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Limone (succo)	1/2
Capperi	2 cucchiaini
Aglione	1 spicchio
Brodo granulare speciale knorr	1 cucchiaino
Olio d'oliva extra-vergine	

■ Preparazione

- 1 In una padella scaldate olio, aglio e origano, aggiungete il filetto di maiale e fate rosolare a fuoco vivace, aggiungete il vino, il succo di limone, le acciughe e i capperi ben sciacquati dal sale e cospargete il filetto con un cucchiaino di brodo granulare speciale Knorr, fate cuocere a fuoco dolce per 20 minuti, controllate che il sugo sia ben addensato.
- 2 Togliete il filetto dalla padella, tagliatelo in 4 fette e fatelo insaporire ancora qualche minuto nel sugo. Servite ben caldo.
- 3 Potrete accompagnare questo piatto molto saporito con una insalata mista di verdure cotte a vapore e condite con olio e succo di limone.