

FILETTO DI MAIALE, ANANAS ALLA GRIGLIA E CREMA AL PECORINO

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 filetto di maiale da circa 500 g
1 rametto di rosmarino
burro chiarificato
1 ananas
100 g di pecorino romano
150 ml di panna liquida fresca
sale/pepe q.b.
noce moscata



PREPARAZIONE

Pulite il filetto dal grasso e dal tessuto connettivo. Eliminate anche la parte del controfiletto che terrete da parte per altre preparazioni (ragù, polpette, hamburger, ecc...).

Se optate per la cottura sottovuoto, vi sarà sufficiente salare e pepare il filetto e inserirlo in un sacchetto da sottovuoto con un rametto di rosmarino, sigillandolo e immergendolo in un recipiente pieno d'acqua che avrete portato a una temperatura di 62°.

Lasciate cuocere per 80 minuti e, una volta terminata la cottura mettete il sacchetto sotto acqua fredda corrente, in modo da fermare la cottura.

Scegliendo questo tipo di cottura, potrete preparare il vostro filetto addirittura con una settimana di anticipo e rosolarlo 5 minuti prima di servire in una padella con un filo di burro chiarificato. In questo modo riuscirete a servire un filetto rosa al cuore e dalla consistenza umida e tenerissima.

Se optate invece per la cottura tradizionale, legate il filetto con dello spago da cucina e rosolatelo con burro chiarificato in padella a fuoco vivo su ogni lato, per sigillarne le carni. Irrorate con vino bianco, abbassate la fiamma e cuocete per circa 20 minuti, sino a quando avrete raggiunto una temperatura di 65° al cuore.

Grattugiate il pecorino romano.

Amalgamatelo con la panna, aggiungete una grattugiata di noce moscata e regolate di sale e pepe.

Lasciateli riposare almeno 15 minuti e poi cuocete a fuoco dolce, rimestando con una frusta e lasciando addensare leggermente.

Sbucciate l'ananas: io, per rendere semplicissima e veloce questa operazione, utilizzo [l'affetta ananas Fackelmann](#).

Separate le fette ottenute e grigliatele su una griglia o su una padella arroventata.

Porzionare il filetto di maiale e servite come da immagine