



Filetto di maiale con salsa di agrumi e ricotta di Bufala DOP

Un secondo piatto raffinato che unisce morbidezza e freschezza agrumata

Il **filetto di maiale con salsa di agrumi e Ricotta di Bufala DOP** è una preparazione che sorprende per l'equilibrio tra la succosità della carne e la nota fresca e cremosa del latticino campano.

Filetto di maiale con salsa di agrumi e ricotta di Bufala

La ricetta dimostra come un ingrediente considerato "semplice" come il maiale possa diventare protagonista anche in un menù elegante, adatto a occasioni importanti ma replicabile anche in famiglia.



Ingredienti

Per il filetto e il contorno

- 600 g di filetto di maiale
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 melanzana
- 3 patate medio-grandi
- 250 g di Ricotta di Bufala Campana DOP
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Olio di semi per friggere q.b.
- Prezzemolo fresco per decorare

Per la salsa agli agrumi

- 250 ml di fondo bruno (in alternativa, brodo di carne)
- Succo di 1 arancia
- 1 cucchiaino di miele nostrano
- 1 cucchiaino di senape liscia
- Buccia di arancia e limone a julienne
- 1 pizzico di sale

Preparazione

Procedimento

1. Preparare le verdure

- Pelate le patate, tagliatele a cubetti di circa 2 cm e lasciatele in ammollo in acqua fredda.
- Tagliate la melanzana della stessa grandezza delle patate e tenetela da parte.

2. Cuocere il filetto

- Tagliate il filetto di maiale in medaglioni spessi 4-5 cm e batteteli leggermente con il palmo della mano.

- Rosolateli in padella con un filo d'olio extravergine di oliva per qualche minuto, girandoli su tutti i lati.
- Trasferiteli su una placca da forno, spennellateli con poco olio e cuoceteli a 200 °C per 9 minuti.
- Spegnete il forno, coprite i filetti con carta stagnola e mantenete in caldo. (Aggiungete il sale solo al momento del servizio).

3. Preparare la salsa agli agrumi

- Nella padella già usata per il filetto, scaldare uno spicchio d'aglio con qualche scorzetta di limone e arancia.
- Unite il succo d'arancia, il fondo bruno, il miele, la senape e un pizzico di sale.
- Lasciate ridurre a fuoco dolce fino a ottenere una salsa corposa.

4. Cuocere le verdure

- Sbollentate le patate in acqua salata per 3 minuti. Saltatele poi in padella con un filo d'olio fino a doratura, mantenendole al dente.
- Friggete i cubetti di melanzana in olio di semi fino a renderli ben coloriti.

5. Composizione del piatto

- Disponete le patate e le melanzane sul piatto, alternandole e completando con prezzemolo fresco.
- Formate una quenelle di Ricotta di Bufala DOP con due cucchiari e sistematele sul lato del piatto.
- Adagiate al centro i filetti di maiale e nappateli con la salsa di agrumi.
- Aggiungete un pizzico di sale su carne e verdure e servite immediatamente.

Data di creazione

19/08/2025

Autore

tiziano-muccitelli