

## FILETTO DI MAIALE IN SALSA DI CAFFÈ

*Pulire il filetto di maiale dal cordone.*



*(Usare gli scarti per preparare il sugo di carne: farli cuocere con la cipolla, la carota e la gamba di sedano tritate, il rosmarino, il vino rosso e l'acqua per non farli asciugare. Cuocere il tutto per alcune ore finché la carne non si sarà ammorbidita, aggiungendo se necessario altra acqua durante la cottura.)*

*A questo punto tagliare il filetto sgrassato a medaglioni di 1,5 cm di spessore. Rosolarlo nel burro dalle due parti, salare e pepare. Tenere al caldo facendolo sgocciolare.*

*Preparare la salsa al caffè: una volta pronto il sugo di carne filtrarlo ancora caldo e farlo cuocere con 30 gr di caffè ristretto, 10 gr di amido di mais, 1 pizzico di cannella e rosmarino.*

*Spegnere la fiamma e aggiungere la panna fresca.*

*In un piatto da portata disporre le fette di filetto e irrorare il tutto con la salsa che deve essere cremosa e non troppo liquida. Guarnire con un pizzico di caffè solubile.*

### **Ingredienti**

1,2 kg di filetto di maiale  
50 gr di burro  
Sale e pepe

### **Per la crema al caffè:**

150 gr di sugo di carne filtrato  
30 gr di caffè ristretto  
20 gr di panna liquida  
1 pizzico di cannella  
1 rametto di rosmarino  
10 gr di amido di mais  
Sale e pepe  
1 pizzico di caffè solubile per guarnire

### **Per il sugo di carne:**

Scarti del filetto di maiale  
1/2 cipolla  
1/2 carota  
1/2 gamba di sedano  
1 bicchiere di vino rosso  
1 rametto di rosmarino  
Sale e pepe  
Acqua q.b.

