Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Emilio Bonavita

Filetto di maiale ai capperi di Pantelleria

Ingredienti.
Un filetto di maiale di 500 grammi circa, Uno scalogno, 300 grammi di pomodorini pachino, 80 grammi di capperi di Pantelleria sotto sale, olio extravergine di oliva, un bicchiere di vino bianco, sale q.b.
Preparazione:
si ammollano i capperi in acqua per circa 30 minuti avendo cura di cambiare spesso l'acqua, si tagliano i pomodorini a metà, si taglia finemente lo scalogno.
Esecuzione:
in una casseruola si mettono alcuni cucchiai di olio e si fa imbiondire a fuoco vivo lo scalogno, si aggiunge il filetto e si fa sfumare con il vino bianco. Si aggiungono i pomodorini già preparati e dopo 5 minuti i capperi, avendo cura di girare spesso il filetto per avere un cottura omogenea. Per finire si aggiusta di sale. Tempi di cottura circa 20 minuti in funzione della grandezza del filetto e dei gusti dei commensali: la carne al taglio deve risultare rosata al suo interno.
Buon appetito