

87-Tournedos di maiale con renette

Autore: Paolo

Ingredienti:

6 tranci di filetto di maiale (tournedos), in tutto 500g, lardo a fettine, 100g, cipolla 80g, 3 mele renette, burro - vino bianco secco, brodo vegetale, grani di spezie pestate (pepe bianco, nero, coriandolo, chiodi di garofano, ginepro), sale

Bardate i tournedos di maiale con le fettine di lardo, legateli con un giro di spago, cospargeteli abbondantemente di spezie miste, quindi cuoceteli in padella, 3' per parte, in una noce di burro spumeggiante; toglieteli e teneteli in caldo, mentre nel fondo di cottura insaporirete brevemente le fettine ricavate da una mela renetta.

Riducete a cubetti le altre due mele e stufatele, in una noce di burro, insieme con la cipolla tritata; sfumate con un dito di vino, bagnate con mezzo mestolino di brodo, lasciate cuocere le mele finché saranno spappolate quindi frullatele in purè che scalderete, a fuoco moderato, e condirete con sale, pepe e una noce di burro.

Salate i tournedos, accomodateli sulle fettine di mela e serviteli con il purè di renette