

## Filetto di maiale con tartara di ananas



Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Incidi il filetto di maiale in 2 aprendolo a libro senza arrivare in fondo con la lama. Fai lo stesso partendo dal centro delle due metà aperte, in modo da ottenere un "foglio di filetto" alto 1.5 cm. Sala e pepa la carne e disponici sopra le fette di pancetta.

Arrotolalo, avvolgilo con la carta d'alluminio ed infilza il rollé con dei pezzetti di spiedino in legno passandolo in sezione e distanziando gli spiedini 3 cm l'uno dall'altro. Taglia a metà tra gli spiedini in modo da ottenere delle girelle di carne avvolte da una striscia di carta d'alluminio, che ora può essere tolta.

Taglia l'ananas a dadini; trita il cipollotto finissimo e condiscilo con lo zucchero ed il tabasco. Tagliuzza la menta e unisci tutti gli ingredienti all'ananas.

Fai marinare aggiungendo il miele, l'olio d'oliva ed il succo di lime (anche poca scorza grattugiata). Griglia i medaglioni e servili sulla base di tartara d'ananas.

## Ingredienti per 4 persone

- **Per la carne:**
- 1 filetto di maiale di ca 450 gr
- 5 fette di pancetta non stagionata
- sale e pepe
- **Per la tartara:**
- 1/2 ananas
- 2 gocce di tabasco
- 1 cipollotto
- 1 lime non trattato
- 4 foglie di menta
- 1 cucchiaino di miele
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di olio EV d'oliva