

Filetto di maiale con cipolle caramellate

Ingredienti per 4 persone

- . 1 filetto di maiale
- . 2 cipolle
- . 200 g di pancetta affumicata
- . 2 cucchiaini di zucchero di canna
- . olio e.v.o
- . farina q.b.
- . 1 bicchiere di marsala
- . 1 noce di burro
- . pepe nero o verde in grani
- . sale
- . 1 rametto di salvia
- . 1 rametto di rosmarino

Tagliate a pezzi non troppo grossi il filetto e infarinateli. Rosolate le cipolle tagliate a rondelle nell'olio e nel burro e unite la pancetta. Cuocete 2 minuti. Aggiungete lo zucchero. Adagiatevi il filetto, sfumate con il marsala e fate caramellare. Insaporite con sale, pepe, salvia e rosmarino.

Cuocete fino ad addensare il sugo, altrimenti aggiungetevi mezzo cucchiaino di fecola di patate sciolta nell'acqua calda.

Servite caldo con il sugo e le cipolle con la pancetta.

P.s. Potete anche accompagnare il filetto con la salsa per arrostiti. E come contorno perfetto, consiglio la zucca fritta! Perfetta!