



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

7 -- Maiale ai funghi

Medaglioni di filetto di maiale con funghi porcini.

Ingredienti:

- filetto di maiale - gr 350
- funghi porcini freschi - gr 100
- aglio - 1 spicchio
- brodo di funghi - ml 100
- prezzemolo - poche foglie
- olio extra-vergine di oliva
- sale & pepe - q.b

Esecuzione:

Cospargere il filetto di maiale di sale e pepe e soffriggerlo a fuoco vivace in una larga casseruola con abbondante olio d'oliva per 3' per parte, assieme allo spicchio d'aglio schiacciato ma intero. Nel frattempo, tagliare a fette i funghi. In alternativa a quelli freschi - preferibile - si possono utilizzare porcini surgelati purché interi, o porcini secchi preventivamente lasciati reidratare per 10' in acqua fredda e ben sgocciolati.

Completata la rosolatura del filetto da ambo i lati, eliminare l'aglio ed aggiungere i funghi cospargendoli di sale e pepe e rimescolando leggermente. Versare il brodo di funghi, abbassare la fiamma, mettere il coperchio e lasciare cuocere a fuoco moderato per 10'.

Ritirare il filetto, tagliarlo in medaglioni alti cm 2 circa, aggiungere il prezzemolo finemente tritato e rimettere i medaglioni in casseruola lasciandoli per 1' a stufare a coperchio chiuso.

Servire iniziando con un leggero stato di funghi, sistemarvi sopra i medaglioni di filetto e ricoprire con i restanti funghi. Completare con un filo d'olio crudo e servire immediatamente.

Abbinamento suggerito:

Per questo piatto di carne proponiamo un Barolo, il preferito tra gli amanti dei vivi rossi a motivo della sua corposità e acidità, ma anche per le note floreali e fruttate. Nonché di caffè e vaniglia legate alla maturazione in barrique.

Buon appetito!



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

7 -- Χοιρινό με μανιτάρια

Μενταγιόν από φιλέτο χοιρινού με μανιτάρια πορτσίνι.

Υλικά:

- φιλέτο χοιρινό – 350 γρ.
- μανιτάρια πορτσίνι φρέσκα – 100 γρ.
- σκόρδο - 1 σκελίδα
- ζωμός μανιταριών – 100 χλ.
- μαϊντανό – μερικά φυλλαράκια
- εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- αλάτι & πιπέρι – ανάλογα με τις προτιμήσεις

Εκτέλεση:

Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι πάνω στο φιλέτο και το τσιγαρίζουμε σε δυνατή φωτιά σε μια φαρδιά κατσαρόλα με μπόλικο ελαιόλαδο από 3' λεπτά περίπου κάθε πλευρά, μαζί με το σκόρδο που θα έχουμε πατήσει αλλά όχι θρυμματίσει. Εν τω μεταξύ κόβουμε σε φέτες τα μανιτάρια. Προτιμώνται φρέσκα μανιτάρια, εναλλακτικά κατεψυγμένα αλλά ολόκληρα ή ξερά που προηγουμένως θα έχουμε αφήσει 10' λεπτά σε κρύο νερό και θα έχουμε στραγγίξει καλά.

Αφού ετοιμάσουμε το φιλέτο και από τις δυο πλευρές, αφαιρούμε το σκόρδο και προσθέτουμε τα μανιτάρια. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι, και ανακατεύουμε αργά. Ρίχνουμε το ζωμό μανιταριών, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να ψήσει σε μέτρια φωτιά για περίπου 10' με το καπάκι κλειστό..

Βγάζουμε το φιλέτο από τη φωτιά, το κόβουμε σε μενταγιόν ύψους περίπου 2 εκ, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο μαϊντανό, βάζουμε ξανά τα μενταγιόν στην κατσαρόλα και αφήνουμε να ψήσει για 1' με το καπάκι κλειστό.

Σερβίρουμε αρχίζοντας με μια λεπτή στρώση μανιταριών, απλώνουμε τα μενταγιόν και καλύπτουμε με τα εναπομείναντα μανιτάρια. Ολοκληρώνουμε με λίγο ελαιόλαδο και σερβίρουμε αμέσως.

Συνδυάζεται με:

Για αυτό το πιάτο με κρέας προτείνουμε ένα Barolo, ιδιαίτερα προσφιλές στους εραστές των ερυθρών οίνων εξαιτίας του σώματός του και της οξύτητάς του, καθώς επίσης για την επίγευση φρούτων και ανθέων, αλλά και καφέ και βανίλιας χάρη στην ωρίμανση σε barrique.

Καλή όρεξη!