

RICETTE STELLATE

I migliori Chef stellati ai fornelli con **Mela Val Venosta!**

Filetto di maialino avvolto in speck IGP con Golden Val Venosta glassata e ribes su salsa cavaldos

Ingredienti

n 4 filetti di maiale da gr160 cd
n 12 fette di speck IGP
n 4 mele Golden Val Venosta
n 2 vaschette di ribes
n1 tazzina da caffè di calvados
n 4 scalogno
Timo, anice stellate
gr 50 di zucchero , gr 50 miele di acacia
burro ,olio, sale e pepe q.b
gr 50 fondo bruno

Procedimento

Avvolgere I filetti con lo speck e legarli con spago da cucina.
Scottare il maialino in una pentola antiaderente, aggiungere il timo e gli scalogni incisi e terminare la cottura in forno per 8-10 minuti a 180 gradi glassando con fondo bruno.
Pelare e mele Golden, tagliarle trasversalmente, togliere il torsolo e glassare in uno sciroppo fatto con lo zucchero e miele, aromatizzando con anice stellato e calvados.
Aggiungere il ribes alle mele glassate a fine cottura.
Disporre su un piatto il filetto tagliato in due pezzi, aggiungere la mela guarnita con ribes.
Decorare con lo scalogno al forno e l'anice stellato e salsare con il fondo di cottura del maialino.

Augusto Tombolato

[Chef Ristorante Casanova del The Westin Palace, Milan.](#)

