

Filetto di maiale, tortino di patate e mele, rosa di Gorizia e stracchino



Ingredienti

Per il filetto di maiale:

800 g di filetto di maiale

Sale e pepe q.b.

1 spicchio di aglio di Resia

Olio evo

Per il tortino di patate e mele:

2 patate

1 mela golden

rosmarino

sale e pepe q.b.i

Per la rosa di Gorizia:

4 rosa di Gorizia

100 gr stracchino

Sale e pepe q.b. ³

1 cucchiaino olio evo

Preparazione

Taglio dopo aver pulito e pareggiato il filetto in 8 medaglioni, cucino in padella con lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato, un cucchiaino di olio, dopo averli rosolati da un lato e girati aggiungo il sale e il pepe, continuo per 5 minuti e fuori dal fuoco gli lascio riposare ancora 2 minuti.

Grattuggio grosso le patate e la mela pelate, strizzo con le mani per fare uscire l'acqua che contengono, condisco con sale e pepe e del rosmarino tritato, metto un foglio di carta da forno in una padella e formo 4 tortini che rosolo delicatamente da ambo i lati.

Taglio le rose a metà e nella parte centrale le

farcisco con lo stracchino lavorato con sale, pepe
.per poi scottare leggermente in padella con un
cucchiaino di olio evo.

Servire il medaglioni con la rosa farcita e i tortini di
patate e mele.