

Filetto di maiale al latte, salvia e speck

Per bambini da 1 a 3 anni

Secondo

🕒 pronto in: *35 min*
🕒 tempo cottura: *16-17 min*
difficoltà: 🍴🍴🍴

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

1 filetto di maiale da 550 g
80 g di speck a fette
2 ciuffi di salvia
1 ecodose di latte
olio extravergine di oliva
30 g di burro
1 cucchiaino colmo di farina
sale



PREPARAZIONE

› Tagliate lo speck a striscioline. Lavate la salvia. Scaldate il latte in una piccola casseruola portandolo al limite del bollore. Scaldate il burro e 2 cucchiari di olio nella pentola a pressione e rosolatevi il filetto da tutti i lati. Quando è ben dorato, unite lo speck e la salvia e date una mescolata. Dopo 1 minuto bagnate con 1 ecodose di latte caldo, salate leggermente e chiudete il coperchio. Mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e, se avete usato una pentola a 1 pressione, cuocete per 14 minuti. Con la pentola a 2 pressioni impostate la valvola sulla posizione 2 e cuocete per 12 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio.

› Estraiete il filetto dalla pentola e avvolgetelo in un foglio di alluminio. Stemperate la farina in una ciotola con qualche cucchiata del fondo di cottura e mettetela nella pentola; rimettetela sul fuoco e fate restringere il fondo di cottura a fiamma vivace per qualche minuto. Togliete la carne dall'alluminio, tagliatela a fette spesse e servitela nappata col suo sugo.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : **sì**

Possibilità di conservare in freezer : **sì**

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : **14 minuti**

Ecodosi : **1**

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : **12 minuti**

Ecodosi : **1**

Posizione: **2**



1 Ecodose = 250ml