

Filetto di maiale in crosta di caffè con salsa di peperoni rossi. Di talpe e letture “pericolose”.



Oh sì eh, quasi quasi ragazzi d'ora in avanti certe richieste le metto a pagamento! Passi per il papy con la torta al cioccolato e noci, proprio lui, quello “non goloso no”!

Almeno con un dolce, per di più cioccolatoso, ci sono andata a nozze in quanto a divertimento.

Ma che adesso ci si metta pure la talpa, per di più con quanto per me di più ostico da cucinare e fotografare, è un po' troppo!

Pensare che fino a qualche giorno fa, lasciare in giro riviste di cucina non era mai stata una minaccia.

Un tranquillissimo sabato sera.

Io che preparo la cena e la talpa che “distrattamente” inizia a sfogliare “Sale&Pepe”.

Poi d’un tratto, a bruciapelo

“come sarà un filetto di maiale impanato nel caffè?”

“ma che vuoi che ne sappia di com’è un filetto di maiale al caffè, ti pare che so’ domande queste?”

Tempo un nanosecondo

“aspetta-aspetta-che-hai-detto-dove-l’hai-visto-dammi-qua-quel-giornale!”

Perchè caso vuole (pure il caso ci mette lo zampino!) che io abbia giustappunto comprato il filetto di maiale per il pranzo (il suo!) della domenica, con l’idea di farlo semplice semplice alla griglia o tutt’al più, tanto per “impegnarmi” un attimino, al latte con la ricetta della mamma.

Gli sgraffigno letteralmente di mano la rivista e

“toh, guarda! Ma è di Simone Rugiati ‘sta ricetta! Mhhh, vediamo: caffè, zucchero di canna, peperoni per la salsina, pepe, bacche di ginepro...bacche di ginepro?!?! Lo sapevo, proprio sulle bacche vado a cadè! Ma sai che ti dico talpina? Non ce le metto, tiè! Tanto ci avrei comunque infilato lo zampino e allora qualche cosa mi inventerò là per là, lì per lì. E se non è buono, ti sei fregato con le mani tue. E quelle di Simone. Perché io domani lo fò ‘sto filetto, vedi te se lo fò :)!”

Una delle rarissime volte del “letto-fatto”.

Ogni tanto capita.

E sono stata anche soddisfatta del risultato con tanto di zampino, perché il filetto è rimasto tenero e morbidissimo.

Insomma, per avere nessun feeling con la carne ed essere la mia seconda prova di “arrosto”, si è cotto proprio a puntino.

La lucidatura piatto da parte della talpa d’altro canto, non ha lasciato dubbi in quanto ad apprezzamento del risultato.

Solo un piccolo piccolissimo appunto.

Tanto ormai non ho più ritegno a “bacchettare” i “grandi”...umilmente e scherzosamente s’intende, giusto per ridere un po’!

Io sono astemia e la talpa quasi, quindi brancolerei nel buio sull’abbinamento vino.

Però ditemi voi come si fa servire questo piatto con un **“rinfrescante bicchiere di CocaCola”!!!**

No Simone, **NON** ci siamo.

Piuttosto lo accompagno con acqua!



[ricetta di S. Rugiati, modificata da "Sale&Pepe" Maggio 2013]

Filetto di maiale in crosta di caffè con salsa di peperoni rossi

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	1 ora
Tempo passivo	2 ore
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 2 filetti interi di maiale (circa 600 gr in totale)
- 2 cucchiaini colmi di caffè in polvere miscela arabica
- 2 cucchiaini colmi di zucchero di canna, meglio se muscovado (per me Mauritius Muscovado BRONsugar di D&C)
- 200gr di polpa di pomodoro
- 1 peperone rosso grande (o 2 piccoli)
- 1 scalogno
- 1 limone bio
- timo
- olio evo

- sale
- pepe bianco

Procedimento

1. Lavare i peperoni, disporli in una teglia rivestita di carta forno e farli cuocere in forno caldo a 220°C per circa 30 minuti, girandoli di tanto in tanto, fino a che saranno abbrustoliti.
2. Trasferire i peperoni in un sacchetto di carta e lasciarli raffreddare, quindi spellarli, eliminare il picciolo, i semi, i filamenti e tagliare la polpa a pezzi grossolani.
3. In una padella faro rosolare leggermente lo scalogno tritato con un cucchiaino d'olio, aggiungere la polpa di pomodoro, i peperoni e lasciar insaporire il tutto per qualche minuto, fino a che la polpa sarà ristretta.
4. Frullare con il frullatore a immersione, versando a filo 2-3 cucchiaini di olio, fino ad ottenere una salsa piuttosto densa e ben emulsionata.
5. Regolare di sale e tenere da parte.
6. Eliminare dai filetti le eventuali parti grasse esterne, spennellarli con un velo di olio, salare e pepare.
7. "Impanare" i filetti con una miscela di caffè e zucchero di canna (devono essere in ugual **VOLUME**, **NON** in peso!!!) profumata con la scorza grattugiata di mezzo limone e del timo tritato finemente.
8. Trasferire i filetti in una pirofila foderata di carta forno e farli cuocere in forno caldo a 190°C per circa 25-30 minuti, senza girare.
9. Quando i filetti saranno cotti, lasciarli riposare per 5 minuti, quindi tagliarli a fette piuttosto alte e servirli accompagnati dalla salsa ai peperoni.



Un abbraccio e buona settimana a tutti ^_^