



Croce Rossa Italiana  
Comitato di Cingoli

# RICETTA DA CUCINARE

## Filetto di maiale

### Ingredienti

- 500 gr Filetto di maiale tagliato a fette
- Mezzo bicchiere vino bianco
- Pepe rosa a piacere
- Farina q.b.
- Sale q.b.
- Olio d'oliva q.b.

### Procedimento

1. Infariniamo da entrambi i lati le fettine di filetto di maiale e mettiamole da parte.
2. Riscaldiamo dell'olio di oliva in una padella capiente e mettiamo le fettine di maiale.
3. Rosoliamo la carne a fiamma vivace per circa 1 minuto per lato.
4. Una volta rosolata sfumiamo con del vino bianco e aggiustiamo di sale secondo i nostri gusti.
5. Cospargiamo le fettine con il pepe rosa, anche in questo caso secondo i nostri gusti.
6. Coprire la pentola con un coperchio e far cuocere la carne per circa altri 3 minuti per ogni lato.
7. Le fettine vanno servite ben calde, magari accompagnate da una ricca insalata mista.

