



## **FILETTO DI MAIALE ALLE NOCCIOLE CON POLENTA ALLA ZUCCA**

**ricetta della scuola di cucina “Chef per caso” di Genova**

### **Ingredienti per 8 persone**

16 fette di filetto di maiale spesse 2,5 cm

16 fettine di pancetta

rosmarino

### ***per la salsa di nocciole***

60 g di nocciole tostate

200 ml di panna fresca

olio extra vergine di oliva q.b.

burro q.b.

sale pepe quanto basta

### ***per la polenta alla zucca***

200 g di Polenta Valsugana Classica

oppure Polenta Valsugana ai 5 Cereali

500 g di zucca delica

Rosmarino, aglio, sale e pepe q.b.



### **Procedimento per il filetto**

Trita grossolanamente le nocciole. Barda la fetta di filetto arrotolando una fetta di pancetta tutto attorno; lega con del refe da cucina. Metti un po' di olio e un po' di burro in una padella, fai scaldare per bene, aggiungi un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio vestito, quindi rosola le fette di filetto fino a doratura, regola di sale e pepe. Togli le fette di filetto e tieni in caldo. Sfuma con il vino bianco e deglassa bene il fondo di cottura. Fai restringere quindi aggiungi un po' di panna fresca, aggiungi le nocciole e fai restringere.

### **Procedimento per la polenta di zucca**

Accendi il forno a 200 °C, modalità ventilata. Lava la zucca, asciugala, tagliala a fette spesse due cm, trasferisci alcune fette su un foglio di alluminio, condisci con un po' di sale, un piccolo rametto di rosmarino e un po' di aglio, chiudi il cartoccio e continua così con le altre fette. Trasferisci su una teglia e metti in forno, cuoci per circa 30 minuti o finché la zucca non sarà morbida. Togli dal forno, lascia raffreddare leggermente, quindi elimina la buccia, il rosmarino e l'aglio, schiaccia la polpa con una forchetta. Cuoci la Polenta Valsugana seguendo le indicazioni, aggiungi la crema di zucca e porta a cottura. Regola di sale e pepe.