

# 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 cucchiai 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 sfriatare e aprite il coperchio.

› Estraete il filetto dalla pentola e avvolgetelo in un foglio di alluminio. Stemperate la farina in una ciotola con qualche cucchiainata 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 Ecodosi = 250ml