



## Tournedos di filetto di maiale al latte con Prosciutto crudo Pioradoro e pistacchi

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 800g filetto di maiale
- 320g Prosciutto crudo Pioradoro
- 400ml latte
- 60g pistacchi sgusciati
- 4 cucchiaino caffè raso di maizena
- 80g burro
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

### Preparazione

1. Ricavare dal filetto di maiale fette spesse, appiattirle con la mano, fasciarle con 2 fette di Prosciutto crudo Pioradoro ciascuna e legarle con uno spago o un filo di rafia.
2. Tritare grossolanamente il prosciutto crudo rimasto. Tritare i pistacchi.
3. Stemperare la maizena in una ciotolina con qualche cucchiaino di latte e scaldare il latte rimasto in un pentolino senza farlo bollire.
4. In una larga padella antiaderente scaldare il burro con 4 cucchiai di olio; unire il prosciutto crudo e far rosolare la carne 2 minuti circa per lato finché risulterà ben dorata su entrambi i lati.
5. Con una frusta mescolare la maizena al latte caldo e versarlo sulla carne.
6. Condire con sale e pepe e proseguire la cottura ancora un paio di minuti per parte.
7. Spolverizzare la carne coi pistacchi, toglierla dal fuoco e servirla con la sua salsa.