

# Filetto alle erbe

Oggi è il primo giorno d'autunno e fuori anche con il sole, si può godere di una leggera brezza che poco assomiglia al vento caldo della scorsa settimana. Questo clima mi ricorda quelle meravigliose mattine delle vacanze in montagna, soleggiate ma abbastanza fresche da dover indossare una felpa, dove si parte con le trekking e un nuovo itinerario da seguire sulla mappa. Ogni senso trova il giusto appagamento. Paesaggi e colori per gli occhi, straordinari sapori per il gusto, delicati suoni naturali per l'udito e infine i profumi che accarezzano il nostro olfatto, trasportandoci in un mondo parallelo che sa di buono e di sano. Proprio il ricordo di quei profumi di fieno e di erbe di campo, ha ispirato la mia ricetta di oggi. Così alla domanda "cosa faccio stasera per cena?", rispondo con un succulento filetto alle erbe, accompagnato dalle tradizionali patate al forno.



INGREDIENTI per 2 PERSONE:

- 1 filetto di maiale da 400 g circa
- 1 mazzetto di erbe aromatiche fresche ( alloro, timo, rosmarino, salvia)
- Aglio secco

- 3-4 grani di pepe rosa
- 5-6 bacche di ginepro
- olio extra vergine di oliva q.b.
- 1/2 bicchiere di vino bianco da cucina
- 3 patate medie
- sale



#### PROCEDIMENTO:

Lavare e asciugare le erbe aromatiche fresche, poi trasferirle nel mixer con poco aglio secco, i grani di pepe, le bacche di ginepro e una presa di sale. Tritare il tutto con impulsi a intermittenza per non surriscaldare le lame e alterare così gli ingredienti. aggiungere qualche cucchiaino di olio extra vergine di oliva.



Con il trito ottenuto, ricoprire e “massaggiare” il filetto, precedentemente lavato e asciugato, facendo penetrare bene gli aromi.



Coprire con pellicola per alimenti e riporre in frigorifero a riposare per almeno 3 ore. Poco prima di cuocere pelare le patate, tagliarle a pezzettoni, condirle con olio evo, sale, pepe macinato fresco, poco aglio secco e rosmarino. Versare le patate in una pirofila, creare uno spazio al centro di queste è adagiarvi il filetto cosperso di erbe, irrorare con il vino bianco e un filo di olio extra vergine di oliva.



Infernare il tutto a 180 gradi per circa 1 ora, avendo cura di girare il filetto sull'altro lato a metà cottura.

