

# Tournedos al pepe rosa e sale nero delle Hawaii

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 20 min **Cottura:** 15 min **Dosi per:** 2 persone  
**Costo:** Medio **Difficoltà:** Media

I tournedos sono la parte centrale del filetto tagliato a fette e spesso, per la cottura, vengono avvolti in fette di lardo o pancetta.

Con i tournedos abbiamo creato un secondo piatto arricchito da una golosa crema a base di panna e yogurt: i grani di pepe rosa e il sale nero delle Hawaii, conferiscono un aroma e un sapore davvero speciale.

I tournedos di filetto di maiale sono molto semplici da preparare ma di grande effetto sulla tavola e nel gusto.



### Per i tournedos

>> <b>Aglio</b> 1 spicchio vestito (con la buccia)	>> <b>Pepe</b> rosa in salamoia 1 cucchiaino
>> <b>Carne di suino</b> filetto 6 da circa 60 g l'uno	>> <b>Rosmarino</b> 1 rametto
>> <b>Lardo</b> di Colonnata 6 fette (abbastanza lunghe da circondare i filetti)	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Olio di oliva</b> extravergine 3 cucchiaini	

### ...per la salsa

>> <b>Panna</b> fresca liquida 200 ml	>> <b>Sale</b> q.b.	>> <b>Sale</b> nero delle Hawaii	>> <b>Yogurt</b> intero cremoso (anche greco) 70 ml
>> <b>Pomodori</b> concentrato 1 cucchiaino			

## Preparazione



Per prima cosa occupatevi della preparazione dei tournedos. Sistemate le fettine di lardo attorno ai tournedos e fermatele con uno spago da cucina (1-2). Premete qualche qualche grano di pepe rosa sulla superficie dei tournedos (3).





Iniziate preparando la salsa: mettete in un tegame la panna liquida (4) e aggiungete il concentrato di pomodoro (5) e lo yogurt (6) che stempererete a fuoco dolce.



Aggiustate di sale e fate addensare il tutto, quindi spegnete il fuoco (7). In una padella, fate scaldare l'olio assieme al rosmarino e lo spicchio di aglio vestito (8) (cioè con tutta la buccia) schiacciato con il dorso di un coltello da cucina, quindi aggiungete i tournedos (9).



Fate rosolare i filetti da entrambi le parti, raggiungendo il punto di cottura desiderato (10); per una cottura media ci vorranno circa 5-6 minuti. Aggiungere in padella la salsa precedentemente preparata (11), amalgamate bene e lasciate riposare un minuto mantenendo il tutto al caldo (12). Impiattate irrorando i filetti con la salsa e cospargendo la superficie con qualche grano di sale nero delle Hawaii.

### Consiglio

Se non lo trovate o non vi piace, potete sostituire il pepe rosa in salamoia con quello verde. Anche il sale nero delle Hawaii è facoltativo, ma utilizzarlo renderà più raffinati e scenografici i vostri tournedos. Per questa ricetta abbiamo utilizzato dei tournedos di filetto di maiale ma volendo potete optare anche per del filetto di manzo.