

Filetto di Cinta Senese alle erbe in crosta

Pancetta toscana, profumi dell'orto e sfoglia dorata

Un filetto tenero, vestito di pancetta e di erbe buone, poi chiuso nella sfoglia. Fuori fa crac, dentro resta succoso: un piatto importante, ma senza bisogno di darsi troppe arie.

INGREDIENTI · 4-6 PERSONE

- 1 filetto intero di Cinta Senese, circa 700-800 g
- 120-150 g di pancetta toscana stagionata, affettata sottile
- 1 rotolo rettangolare di pasta sfoglia, circa 230 g
- 2 cucchiaini di pangrattato fine
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di erbe aromatiche: salvia, timo, maggiorana e rosmarino
- 100 ml di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo, leggermente sbattuto
- 1 cucchiaino raso di farina, per addensare il fondo
- sale fino e pepe nero q.b.

GLI STRUMENTI

Una padella, un coltello ben affilato, un colino a maglia fine, un pennello da cucina e una sonda per la temperatura al cuore.

IL CONSIGLIO DELL'OSTE

La carne deve essere completamente fredda prima di incontrare la sfoglia: se è ancora tiepida, il burro della pasta si scioglie e addio crosta croccante. Il pangrattato, messo in un velo sottile, aiuta ad assorbire i succhi senza appesantire il boccone.

Il filetto va in crosta

Sette passaggi, e la sonda tiene il tempo

1 • Il condimento

Asciugate bene il filetto. Conditelo con sale e pepe, unite l'aglio schiacciato e massaggiate la carne con cura, così che i profumi aderiscano su ogni lato.

2 • La rosolatura

Scaldare l'olio in padella e rosolate il filetto intero a fuoco vivace, girandolo finché avrà una crosta uniforme. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare la parte alcolica.

3 • Il riposo della carne

Togliete il filetto dalla padella e conservate il fondo di cottura. Eliminate l'aglio e lasciate raffreddare completamente la carne, prima a temperatura ambiente e poi, se serve, in frigorifero.

4 • Erbe, pancetta e sfoglia

Tritate finemente salvia, timo, maggiorana e rosmarino. Srotolate la sfoglia, bucherellatela con una forchetta e distribuitevi le erbe. Spolverate con il pangrattato e rivestite con le fette di pancetta, leggermente sovrapposte.

5 • La chiusura

Adagiate il filetto freddo al centro, avvolgetelo nella sfoglia e sigillate bene bordi e giuntura, tenendola sul lato inferiore. Avvolgete il rotolo nella pellicola e lasciatelo rassodare in frigorifero per almeno 1 ora.

6 • La cottura

Eliminate la pellicola, sistemate il filetto su una teglia e spennellate la sfoglia con il tuorlo. Cuocete in forno statico già caldo a 180 °C, finché il cuore raggiunge 62-63 °C. Controllate con la sonda, inserendola nella parte più spessa.

7 • Il fondo e il servizio

Filtrate il fondo di cottura in un pentolino e portatelo a leggero bollore. Unite la farina facendola cadere da un setaccio e mescolate con una frusta finché la salsa diventa cremosa. Lasciate riposare il filetto per 15-20 minuti, poi affettatelo e servitelo con il suo fondo.

Non abbiate fretta al momento del taglio: il riposo sistema i succhi, rassoda la sfoglia e regala fette belle. Anche l'occhio, a tavola, vuole la sua parte.

Herb-crusted Cinta Senese pork tenderloin

Tuscan pancetta, garden herbs and golden puff pastry

A tender pork fillet wrapped in seasoned pancetta and fragrant herbs, then tucked into puff pastry. Crisp on the outside and juicy within: an impressive dish that never needs to show off.

INGREDIENTS • SERVES 4-6

- 1 whole Cinta Senese pork tenderloin, about 700-800 g
- 120-150 g thinly sliced cured Tuscan pancetta
- 1 rectangular sheet of ready-rolled puff pastry, about 230 g
- 2 tbsp fine breadcrumbs
- 1 garlic clove
- 1 small bunch of herbs: sage, thyme, marjoram and rosemary
- 100 ml dry white wine
- 2 tbsp extra virgin olive oil
- 1 egg yolk, lightly beaten
- 1 level tsp plain flour, to thicken the pan sauce
- fine salt and black pepper, as needed

EQUIPMENT

A frying pan, a sharp knife, a fine-mesh sieve, a pastry brush and a probe thermometer for checking the centre of the meat.

THE OSTE'S TIP

The meat must be completely cold before it meets the pastry. If it is still warm, the butter in the dough will melt and your crisp crust will be gone. A light dusting of breadcrumbs absorbs the juices without making the parcel heavy.

Wrap it in pastry

Seven steps, with the probe keeping time

1 • Season

Pat the tenderloin dry. Season with salt and pepper, add the crushed garlic and massage the meat well so the flavours cling to every side.

2 • Sear

Heat the oil in a frying pan and sear the whole tenderloin over high heat, turning until evenly browned. Pour in the white wine and let the alcohol evaporate.

3 • Cool the meat

Lift the tenderloin from the pan and reserve the cooking juices. Discard the garlic and let the meat cool completely, first at room temperature and then in the refrigerator if needed.

4 • Herbs, pancetta and pastry

Finely chop the sage, thyme, marjoram and rosemary. Unroll the pastry, prick it all over with a fork and scatter over the herbs. Dust with the breadcrumbs, then cover with slightly overlapping slices of pancetta.

5 • Wrap and chill

Set the cold tenderloin in the centre, wrap it in the pastry and seal the edges and seam well, keeping the seam underneath. Wrap the parcel in cling film and chill for at least 1 hour so the pastry becomes firm and snug.

6 • Bake

Remove the cling film, place the parcel on a baking tray and brush the pastry with the beaten yolk. Bake in a preheated conventional oven at 180 °C until the centre reaches 62-63 °C. Insert the probe into the thickest part.

7 • Sauce and serve

Strain the reserved pan juices through a fine sieve into a small saucepan and bring to a gentle simmer. Sift in the flour while whisking and cook until creamy. Rest the tenderloin for 15-20 minutes, then slice and serve with the sauce.

Do not hurry the carving: resting settles the juices, firms the pastry and gives you beautiful slices. At the table, the eyes deserve their share too.