LA CANZONE CUCINATA · TRACCIA 6

dalla canzone «L'amore spezzato» di Andrea Marzi



Filetto di maialino di mora semi brada in crosta di senape, avvolto in lardo di Colonnata

La ricetta di **Massimo Bena** (chef), Trattoria Da Massimino, via A. Gramsci 3/I (ingresso su Corso Esperanto), Pianoro Nuovo (BO).

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 filetti di maialino del peso di circa 150 g l'uno
- 8 fette di lardo di Colonnata
- 200 g burro
- 200 g pane fresco
- 2 cucchiai di senape
- 4 foglie di alloro
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1. Preparate la crosta di senape: frullate il pane fresco, aggiungete il burro ammorbidito e la senape. Regolate di sale e pepe.
2. Prendete il composto e arrotolatelo con la pellicola in modo da formare un cilindro e lasciatelo rassodare in frigo per 30 minuti.
3. Preparate i filetti di maialino avvolgendo ogni filetto con due fette di lardo e una foglia di alloro.
4. Scottate i maialini sulla griglia per circa 2 minuti per lato, salate q.b.
5. Tagliate al coltello 4 dischi di crosta di senape dello spessore di circa mezzo centimetro e adagiatene uno su ogni filetto.
6. Cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 15 minuti.
7. Servite accompagnando con salsa bruna e contorno di stagione.

Ascolta «L'amore spezzato», leggi il testo e guarda il quadro di Michele Ferri ispirato alla canzone:
www.andreamarzi.it/canzone-cucinata/l-amore-spezzato/