FILETTO DI MAIALE ALLE MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 kg di filetto di maiale,
- 1/2 bicchiere scarso di olio,
- sale,
- pepe,
- 750 gr di mele anurke,
- 1 cucchiaio di miele,
- 1 grosso bicchiere di vino bianco,
- 1 punta di estratto di carne,
- 30 gr di burro.

Mondate accuratamente la carne e legatela con uno spago da cucina per tenerla in forma.
Adagiatela in una teglia con olio, sale e pepe e cuocete in forno moderato per un'ora circa.
Sbucciate le mele, togliete loro il torsolo e affettatele molto sottili.
Scaldatele qualche minuto in teglia a parte, con miele e vino bianco.
Disponete le mele con lo sciroppo di cottura nel piatto di servizio, facendone un letto su cui disporrete il filetto privato dello spago, affettato e poi ricomposto come se fosse ancora intero.
Rimettete la pentola al fuoco e staccate il fondo di cottura della carne bagnando con un bicchiere di acqua in cui avrete sciolto un po' di estratto.
Quando questo intingolo si sarà un po' addensato, unite fuori dal fuoco un pezzetto di burro; appena si sarà sciolto versate la salsa calda.