FILETTO DI MAIALE GUSTOSO

Ingredienti per 4 persone:

- Un filetto di maiale dal peso di circa 800g.,
- una carota,
- una cipolla,
- una costa di sedano,
- 700g. di funghi misti (porcini, orecchiette, champignon...),
- brandy,
- brodo vegetale,
- 40g. di burro,
- un cucchiaio d'olio,
- una foglia di alloro,
- qualche rametto di maggiorana,
- sale e pepe.

Legate il filetto con lo spago da cucina, in modo che, durante la cottura, mantenga la forma. In un tegame, fate rosolare la carne con il burro, l'olio e l'alloro, poi sfumatela con un generoso spruzzo di brandy, che lascerete evaporare a fuoco vivace. Aggiungete le verdure, i funghi (mondati e tagliati a pezzetti) e un mestolo circa di brodo; cuocete coperto per circa 40 minuti, unendo, eventualmente, ancora un pò di brodo caldo. Profumate con la maggiorana tritata, regolate di sale, pepate e continuate la cottura ancora per una decina di minuti, in modo da far restringere bene il sughetto. Lasciate leggermente intiepidire la carne, poi affettatela e servitela.