BISTECCHE DI FILETTO DI MAIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di filetto di maiale,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 30 g di burro,
- farina,
- prezzemolo,
- sale.

Fate tagliare quattro fette di filetto dello spessore di circa un centimetro.
Infarinatele leggermente, scuotete l'eccedenza se occorre.
In un tegame lasciate sciogliere il burro, adagiatevi le fette e fatele rosolare a fuoco vivace per 2 minuti da entrambi i lati.
Giratele più volte, poi spruzzatele con un bicchiere di vino, coprite il recipiente e fate cuocere per 5 minuti.
Scoprite, salate e lasciate restringere il liquido se occorre.
Passate le fette di filetto su un piatto da portata caldo, nappatele con la salsa, cospargetele con un ciuffo di prezzemolo tritato e servitele subito ben calde.
Come contorno suggeriamo un purè di patate oppure patate cotte al forno e profumate con alcuni aghi di rosmarino.