

Medaglioni di maiale al pesto

Oggi prepariamo una ricetta facile e molto “furba” soprattutto quando si ha pochissimo tempo per cucinare: medaglioni di maiale al pesto [Althea](#).

I medaglioni sono la parte più nobile del maiale e vengono prelevati dal filetto che è la parte più tenera.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Dosi per: 4 persone

Ingredienti

4 medaglioni di maiale

20 foglie di salvia

1 cucchiaio di burro

sale q.b.

4 cucchiari di pesto [Althea](#)

1. Per prima cosa laviamo e asciughiamo la salvia. Poniamo quindi le foglie lungo il perimetro dei medaglioni (5 foglie ognuno) legando con dello spago alimentare.
2. Accendiamo il fornello a fiamma viva e su una padella antiaderente poniamo 2 cucchiari di olio evo e 1 cucchiaino di burro. Adagiamo quindi i medaglioni nella padella ben calda e cuociamo 5 minuti per lato (aggiungiamo un pizzico di sale su ogni medaglione durante gli ultimi 2 minuti di cottura).
3. Poniamo a carne su un tagliere e lasciamola riposare un

minuto coperta da carta alluminio (per mantenerla calda).

4. In un altro tegamino riscaldiamo il pesto [Althea](#) con un cucchiaino di olio evo.
5. Servire i medaglioni con una generosa quantità di pesto.

Consigli: Non prolungare la cottura oltre i 5 minuti altrimenti la carne diventerà dura. Servire i medaglioni ben caldi.



