



Filetto al limone con fusilli

Ingredienti per 4 persone

600 g	Filetto di maiale
n° 2	Cucchiari di Salsa di arrosto legata Knorr (Bratensauce) (*)
n° 1	Limone
n° 2	Tuorli di uovo
1 dl	Panna da cucina
q.b.	Burro per soffriggere il filetto
q.b.	Sale
q.b.	Pepe
150 g	Acqua per sciogliere la salsa di arrosto legata
q.b.	Acqua per cuocere i fusilli
400 g	Fusilli

Procedimento

1. Tagliare a rondelle (10/15 mm) il filetto di maiale.
2. Mettere il burro in una padella antiaderente grande, farlo sciogliere e rosolare le rondelle di maiale.
3. Far bollire i 150 g di acqua in un tegamino e, a bollore raggiunto, aggiungere la Salsa di arrosto legata Knorr e mescolare bene.
4. Grattugiare la scorza del limone.
5. Quando la salsa sarà raffreddata aggiungere la panna da cucina, la scorza e il succo del limone, i due tuorli di uovo sbattuti.
6. Mettere a bollire una pentola di acqua per la pasta e salare.
7. Una volta amalgamata bene la salsa aggiungerla nella padella antiaderente col filetto di maiale, coprire e fare andare a fuoco lento per 30 minuti circa; se dopo tale tempo la salsa risulta ancora liquida togliere il coperchio e fare andare per qualche altro minuto. Se, al contrario, fosse troppo asciutta aggiungere un po' di acqua.
8. Quando si è quasi a fine cottura del filetto buttare i fusilli nell'acqua bollente e cuocere per il tempo richiesto. Scolare bene e versare i fusilli nella padella con il filetto e la salsa e amalgamare molto bene il tutto.
9. Servire ben caldo su piatto liscio.

(*) Reperibile nei supermercati Migros o su Amazon (alla voce Knorr Fondo Bruno Legato Granulare).