

**Filetto di maiale con finocchi e cotognata - Categoria Secondo - Tempo 35 min - Difficoltà Facile**

**Categoria : Secondo**

**Publicato da [G.P.](#) in 16/11/2010**

**Categoria Secondo - Tempo 35 min - Difficoltà Facile - Calorie 475 - Cottura Al forno - Filetto di maiale con finocchi e cotognata**

Filetto di maiale con finocchi e cotognata

▪ Categoria

Secondo  
Tempo 35 min  
Difficoltà Facile  
Calorie 475  
Cottura Al forno  
Filetto di maiale con finocchi e cotognata  
Publicato da [G.P.](#) in 16/11/2010

Ingredienti

- >Pepe
- >Aglio 1 spicchio
- >Brodo di carne e verdura 2 dl
- >Burro 40 gr
- >Finocchio semi 1 cucchiaio
- >Sale
- >Vino bianco 1 bicchieri
- >Maiale filetto 500 gr
- >Finocchio 3 numero
- >Cotognata 50 gr

Preparazione

un filetto di maiale da 500 g circa

un cucchiaio di semi di finocchio

uno spicchio d'aglio

3 finocchi

un bicchiere di vino bianco secco

2 dl di brodo

50 g di cotognata morbida poco zuccherata

40 g di burro

sale, pepe

1) Scaldate il forno a 180°. pestate in un piccolo mortaio i semi di finocchio e l'aglio sbucciato, impastate il tutto con la metà del

burro, una manciata abbondante di pepe e una presa di sale.

2) Massaggiate con questo composto il filetto di maiale, disponetelo in una teglia con il resto del burro a pezzetti e il vino

bianco, e cuocetelo in forno per 10 minuti.

3) Unite al filetto i finocchi tagliati a spicchietti, il brodo caldo e continuate la cottura per altri 20 minuti. Servite l'arrosto tagliato

a fette con i finocchi, accompagnando ciascuna porzione con un cucchiaino di cotognata.