

## FILETTO DI SUINO IN MANTELLO DI SPECK

### INGREDIENTI

4 PORZINI

Filetto	600g - 700g (12 medaglioni)
Pancetta	12 fette lunghe
Sale, pepe, olio	
Vino bianco	

### PREPARAZIONE

Tagliare il filetto in 12 medaglioni di ca. 3 cm. Avvolgere con una fetta di pancetta, condire con sale e pepe. Rosolare in una padella con poco olio per 3 minuti su ogni lato, aggiungere un po' di vino, togliere la carne e mettere in una teglia. Lasciar concentrare la salsa un po'. Mettere i filettini per ca 5 minuti nel forno a 180°. Servire sulla salsa, contorno consigliato patate al forno.

### RACCOMANDAZIONE PERSONALE

Un piatto ideale per inviti. Si può preparare la carne anche prima. Solamente infornare quando arrivano gli ospiti.