

# Le ricette della Strega (a cura di Adele Susino)

24 Dicembre 2017



## Filetto glassato alle spezie

### Ingredienti:

2 filetti di maiale o di manzo, 1 barattolo di melassa, 1 bicchiere di salsa di soia, 6 spicchi d'aglio, 4 frutti di anice stellato, 1 cucchiaino di pepe della Tasmania macinato grossolanamente, q.b. di olio evo

### Preparazione:

Pulire i filetti dal grasso, dalle nervature e dalle pelli. Riscaldare una padella abbastanza capiente da contenerli, quando è molto calda mettere l'olio e i filetti e farli sigillare, esternamente si deve formare una crosticina, internamente, se si usa il filetto di manzo, questo deve restare rosato; il maiale ha una cottura più lunga, ma deve restare sempre succoso. Togliere i filetti dalla padella e metterli da parte al caldo. Unire al fondo di cottura gli spicchi d'aglio, la melassa, la salsa di soia e l'anice stellato e far cuocere fin quando si restringe un poco formando una glassa profumata. Affettare la carne, sistemarla nel piatto da portata, cospargere le fettine con il pepe della

Tasmania, nappare con la salsa e servire caldo. Decorare con l'anice stellato e con gli spicchi d'aglio glassati.