

# Filetto di Suino Nero Lucano con cuore di mele e prugne in manto di crusco

Con capocollo stagionato su terrina di peperoni, millefoglie di patata e salsa antica.



Filetto di Suino Nero Lucano con cuore di mele e prugne....

Data: 22 giu 2021

Attraversando i boschi lucani, con un po' di fortuna è possibile intravedere suini neri al pascolo. Il merito di aver scongiurato l'estinzione di questa razza è da attribuire ad un progetto di recupero del suino nero lucano e valorizzazione dei salumi tipici, che ha visto la collaborazione attiva di Alsia, ARA Associazione Regionale Allevatori di Basilicata, Università degli Studi della Basilicata e la Comunità Montana del Medio Basento con la sua azienda agricola "Il Casone" in agro di Tricarico (MT). Il progetto, nato nel 2001, in pochi anni ha portato alla stabilizzazione di un nucleo di riproduttori che sono stati affidati ad allevatori custodi.

L'interesse verso questa razza ha portato poi alla costituzione di un'Associazione di Tutela del Tipo Genetico Autoctono Antico "T.G.A.A. Antico Suino Nero Lucano" che nasce con la missione di salvaguardare la biodiversità nel comparto suinicolo lucano e permettere alle aziende zootecniche di puntare su produzioni distinguibili per qualità e per il forte legame con la tradizione e il territorio.

Per acquistare la carne e i salumi prodotti con questo suino si può consultare l'elenco dei punti vendita che si trova sul sito del suino nero lucano [Clicca Qui](#).

### **Ingredienti per 4 persone:**

- Filetto di suino nero Lucano g 500
- Capocollo nero Lucano g 100
- Petto di pollo tritato g 80
- Olio extra vergine d'oliva Vulture DOP g 20
- Peperoni cruschi g 10

### **Per il cuore di mele e prugne:**

- Mele della Val d'Agri g 100
- Foglie di bietola g 100
- Prugne secche denocciolate g 50
- Lardo di suino nero stagionato affettato g 20
- Olio evo Vulture DOP g 30

#### *Procedimento per il cuore di mele*

Lavare e sbianchire le foglie di bietola in acqua bollente e raffreddarle. Sbucciare e tagliare la mela a cubetti, spadellare i cubetti con poco olio e raffreddare, tagliare le prugne a cubetti e mischiare con le mele. Stendere le fette di lardo sopra una pellicola alimentare, sovrapporre le foglie di bietola, inserire le mele e prugne in una sacca da cucina e formare un lungo sigaro al centro del tappetino di lardo e bietola, arrotolare e chiudere ben stretto formando appunto una forma di sigaro che faremo congelare per poi inserire nel centro del filetto.

#### *Procedimento per il filetto*

Frullare il petto di pollo e aggiungere poco sale ed il peperone crusco sbriciolato, lavorare con una palettina di legno ricavando un impasto omogeneo. Rifilare il filetto di suino, tagliare le due estremità, e con un coltello stretto e lungo perforare il cuore del filetto fino all'uscita, ricavando una cavità. Togliere la pellicola che avvolge il sigaro di mele e prugne, ed ancora congelato inserirlo nella cavità ricavata. Sopra un foglio di alluminio stendere le fettine di capocollo spalmarvi sopra l'impasto di petto di pollo e crusco, appoggiarvi il filetto di suino ed arrotolare, chiudere a mo di caramella ben stretto e cuocere in forno a 160° per 30 minuti circa.

### **Per la terrina di peperoni**

- Peperoni rossi freschi g 300
- Peperoni secchi di Senise n 4

- Gelatina vegetale g 25
- Basilico g 20
- Olio evo Vulture DOP g 20
- Sale e pepe q. b.

#### *Procedimento*

Lavare i peperoni ed arrostirli in forno a 170° per 20 min. Togliere la buccia e frullarli, condire il composto ottenuto con sale, pepe, olio e basilico tritato, aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e versare il composto in uno stampo rettangolare basso, far rapprendere in frigorifero.

#### **Per la millefoglie di patata**

- Patate sottili g 240
- Crema di latte g 160
- Canestrato di Moliterno grattugiato g 40
- Uovo n 2
- Olio evo Vulture DOP q.b.
- Sale e pepe q.b.

#### *Procedimento*

In un recipiente mischiare con l'utilizzo di una frusta da cucina le uova, la crema di latte ed il canestrato di Moliterno e condire con sale e pepe. Pulire ed affettare le patate molto sottilmente, senza metterle in acqua. In una teglia da forno non troppo alta, unta con olio, fare un primo strato con le patate, coprirlo con il composto preparato precedentemente e rifare un altro strato di patate, continuare in questo modo facendo tre o quattro strati. Cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti circa.

#### **Per la salsa antica**

- Olio evo Vulture DOP g 40
- Polvere di peperone crusco g 20
- Brodo vegetale g 50
- Spicchio di aglio n 1
- Semola di grano duro q.b.

#### *Procedimento*

In un pentolino far soffriggere l'aglio con l'olio, aggiungere il brodo, la polvere di crusco e far bollire per 10 minuti. Filtrare e addensare con poca semola di grano duro.

#### *Per l'impianto*

Sistemare nel piatto la terrina di peperoni, tagliare un quadrato di millefoglie di patate ancora calde e sistemarlo a fianco alla terrina, tagliare il filetto ancora caldo a fette larghe un centimetro e sistemarle sopra la millefoglie di patate, completare con la salsa e decorare con un peperone crudo intero ed un giro di olio.

*Battista Guastamacchia*

Unione regionale cuochi lucani



Esemplare di suino nero lucano.

AGRIFOGLIO  
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo  
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004  
ISSN 2421- 3268  
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera  
[www.alsia.it](http://www.alsia.it) - [urp@alsia.it](mailto:urp@alsia.it)