SCHWEINESTREIFEN MIT ZITRUSFRÜCHTEN

Menù-Zutaten

100 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

400 g Filet oder Lendenstück vom Schwein

20 g Pinienkerne

Schale und Scheiben von Zitrusfrüchten

frischer Oregano

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Das Fleisch in mittelgroße Streifen schneiden, mit den anderen Zutaten mischen und die in Spalten oder Würfel geschnittenen Zitrusfrüchte dazugeben. Mit Kräutersalz würzen, mit frischem Oregano und rosa Pfeffer garnieren und mit nativem Olivenöl extra leicht beträufeln.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)