FILETTO IN SALSA DI NOCI



Menù Ingredients

50 g Salsa alle noci - C4H
q.b. Crema ai formaggi - EF1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA1

Ingredients

q.b. Succo di limone
q.b. Panna fresca
q.b. Pancetta stagionata
q.b. Erba cipollina
q.b. Vino bianco
1 kg Filetto di maiale

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone
Tagliare il filetto in modo da ricavarne 18 fette alte circa 3 cm, che andranno foderate con la pancetta. In una padella scaldare un poco d’Olio extravergine di oliva e farvi rosolare i filetti per un minuto; aggiustare di sale e pepe, poi sfumare con un goccio di vino bianco. Continuare la cottura girando le fette. Preparare la Sala di noci, diluendola con un goccio di Brodo e la crema di formaggio. Posizionare la Salsa di noci sul fondo del piatto e aggiungere i filetti di maiale. Decorare con panna montata leggermente salata e acidificata con del succo di limone. Ultimare il piatto decorando con erba cipollina.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)