

## 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.