

## MEDAGLIONI DI MAIALINO ALLE PRUGNE



**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Per 6 persone.

Aprire il filetto di maialino a libro e batterlo leggermente. Farcire con le prugne denocciolate tagliate grossolanamente a coltello, con la salsa di noci e con il parmigiano reggiano. Chiuderlo e spennellare il filetto con la crema di salvia. Avvolgerlo con fettine di pancetta e foglie di salvia fresca. Legarlo, porzionarlo e insaporire con il profumo Menù. Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

\*riportante dicitura senza glutine

### Menù Ingredients

20 g. Crema di salvia - KT7  
20 g. Salsa alle noci - C47  
400 g. Prugne allo sciroppo - AF1  
q.b. Profumoro - P81X

### Ingredients

100 g. pancetta fresca\*  
q.b. sale e pepe  
salvia fresca  
50 g. parmigiano reggiano  
3-4 gherigli di noci  
1,2 kg. filetto di maialino