

MEDAGLIONI DI MAIALINO ALLE PRUGNE



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

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 profumoro Menù. Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

*riportante dicitura senza glutine