FILETTI DI MAIALE IN PANCETTA E CREMA DI PEPERONI



Ingredientes Menù

100 g Crema ai formaggi - EF1

240 g Crema di peperoni rossi - KN0K

50 g “Gli Arricciati” - XJ1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

q.b. Sale e Pepe

10 g Basilico

q.b. Vino bianco

40 g Grana Padano

40 g Pancetta

600 g Filetto di maiale

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Per 6 persone

Aprire a portafoglio il filetto di maiale, poi batterlo tra due fogli di carta forno inumidita fino ad assottigliare lo spessore della carne. Stendere su di una placca la pancetta a fette e accomodarvi sopra il maiale battuto. Insaporire la carne con sale e pepe, quindi spalmarne la superficie con 50 g di Crema di peperoni rossi; sistemare poi al centro del filetto i Peperoni arricciati, il Grana grattugiato e le foglie di basilico. Arrotolare la fetta di carne foderata di pancetta e legarla con lo spago. In una padella scottare in Olio extravergine di oliva bollente il rotolo di maiale fino a quando risulterà ben dorato. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Tagliare il filetto a fette alte 1 cm e trasferirle in padella insieme a un poco d’Olio caldo; sfumare con il vino bianco e terminare la cottura. A questo punto in una casseruola riscaldare sul fuoco la Crema di peperoni rossi rimasta insieme alla Crema ai formaggi. Distribuire a specchio nei piatti la salsa ottenuta e adagiarvi al centro le fette di carne sovrapposte. Completare con un filo d’Olio extravergine di oliva a crudo e qualche fogliolina di basilico.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pancetta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)