FILETTO DI MAIALE SU CREMA TARTUFATA E MANDORLE TOSTATE



Ingredientes Menù

150 g Crema ai formaggi - EF1

300 g Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

1 kg Filetto di maiale

q.b. Mandorle tostate

q.b. Maggiorana

q.b. Tuorlo d'uovo lessato

q.b. Farina

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

Tagliare il filetto di maiale in modo da ricavarne dei medaglioni che andranno poi passati nella farina. In una padella scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva e farvi rosolare i filetti da entrambe le parti. Sfumare con il vino bianco, aggiustare di sale e continuare la cottura per qualche minuto. Nel frattempo in una casseruola scaldare la Crema di formaggi insieme alla Crema di funghi prataioli con tartufo, quindi distribuire la Salsa ottenuta su di un piatto da portata. Accomodare i filetti di carne sulla Salsa e completare con mandorle tostate e tuorlo d'uovo lessato.

© 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)