

FILETTO DI MAIALINO PRIMAVERA



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Per 6 persone.

Fare tante piccole incisioni su ogni filetto di maialino, quindi farli rotolare nella Dadolata di verdure, precedentemente scolata e sciacquata, in modo che si attacchi bene alla carne. Legare insieme i due filetti con lo spago e decorare con le verdure fresche, il rosmarino ed il Peperonepronto tagliato a quadretti. Cuocere in forno per 35 minuti a 180°C bagnando con vino bianco ed insaporendo con Profumoro. Utilizzare le verdure del fondo di cottura come salsa di accompagnamento alla carne.

Ingredientes Menù

1 confezione Dadolata di verdure - BS0K
300 g Peperonepronto - V41
q.b. Profumoro - P81X

Ingredientes

2 rametti Rosmarino fresco
2 filetti (450 g a filetto) Maialini
200 g Peperoni
150 g Carote
100 g Cipolla bianca