FILETE DE CERDO CON TOMATES DÁTIL Y PISTACHO



Ingredientes Menù

150 g Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
50 g Datterini gialli semisecchi (Tomates dátil amarillos semisecos) - XS1X
60 g Pasta di pistacchio pura (Pasta pura de pistachos) - L30
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

1 kg Filete de cerdo
Ensalada de hierbas
Vino blanco
Sal y pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas
Cortar el filete de cerdo haciendo medallones. En una sartén, calentar un poco de aceite de oliva virgen extra y dorar los filetes por ambos lados. Agregar vino blanco, rectificar de sal y seguir cociendo durante unos minutos. Preparar la ensalada de hierbas en el centro del plato. Posicionar los medallones de filete sobre la ensalada de hierbas. Añadir los tomates dátil y chicche rosse tras calentarlos un poco. Completar con un hilo de crema de pistachos y servir.

© 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)