ARISTA (LONGE) DE PORC AVEC CHUTNEY ANANAS ET POIVRONS, ROMARIN FRAIS ET POMMES DE TERRE AU ROMARIN



Ingrédients Menù

120 g (4 tranches) Arrosto di maiale (Rôti de porc) - 229

20 g Fondo bruno (Fond brun) - BQ0K

q.b. Chutney Ananas e Peperoni (Chutney Ananas et Poivrons) - AZ7

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

Pommes de terre rôties ou frites

Romarin

Mesclun

sel et poivre

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Assaisonner le mesclun avec sel, poivre et huile d'olive extra vierge, et le disposer au centre de l'assiette. Couper la longe de porc en tranches et les faire chauffer dans la sauce de fond brun allongé d'un peu d'eau et aromatisé au romarin. Glacer la viande avec la sauce et disposer les tranches de rôti en étoile sur le mesclun. Glacer avec la sauce de la viande et ajouter le chutney ananas et poivrons. Compléter l'assiette avec les pommes de terre rôties ou frites. Garnir de quelques aiguilles de romarin.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)