

## FILET À LA TRUFFE ET CRÈME DE CHAMPIGNONS DE COUCHE, CRÈME AU FROMAGE ET AMANDES TOASTÉES.



### Ingrédients Menù

150 g Crema ai formaggi - EF1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Crema di funghi prataioli con tartufo (Crème de champignons de couche à la truffe) - E50K

### Ingrédients

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

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.