

FILET DE PORC AUX TOMATES DATTERINI ET PISTACHE



Ingrédients Menù

150 g Mini Red - Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Mini Red Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X
50 g Datterini gialli semiseccchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X
60 g Pasta di pistacchio pura (Pâte de pistache pure) - L30
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

1 KG Filet de porc
Q.S. Mélange de salade
Q.S. Vin blanc
Q.S. sel et poivre

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Couper le filet de porc de façon à obtenir des médaillons. Dans une poêle, chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge et y faire rissoler les filets des deux côtés. Arroser avec le vin blanc, ajuster le sel selon votre goût et continuer la cuisson pendant quelques minutes. Répartir le mélange sur le fond du plat. Disposer les tranches de filet sur le mélange. Ajouter les tomates Datterini et les petites tomates légèrement réchauffées. Terminer avec un filet de crème aux pistaches et servir.