

## FILET DE PORC AUX TOMATES DATTERINI ET PISTACHE



Chef: Leonardo Pellaracani

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.

### Ingédients Menù

150 g Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Mini Red Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X  
50 g Datterini gialli semisecchi (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

### Ingédients

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