FILETTO DI MAIALINO RIPIENO CON PURÉ AL ROSMARINO

Chef: Diego Ponzoni

Ingrédients Menù

100 ml Olio extravergine di oliva - EK5

25 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

40 g Crema di Rosmarino - KU7

50 g Fiokki - PC0

60 g Soleggiati - TX1

Ingrédients

600 g Filetto di maiale

70 g Speck

200 ml Latte

20 g Burro

40 g Parmigiano Reggiano

20 g Prezzemolo

q.b. Sale

Préparation

Per 6 persone

Tagliare a libro il filetto di maiale aprendolo il più possibile. Batterlo con l'aiuto di carta da forno leggermente bagnata . Stendere lo speck affettato su un tagliere e adagiarvi sopra il filetto . Mescolare la Grancrema al Parmigiano Reggiano e 25 g di Crema di Rosmarino . Salare leggermente il filetto poi spalmarvi sopra il composto al rosmarino e stendere al centro del filetto i pomodori Soleggiati ben scolati e asciugati dall'olio. Arrotolare, facendo attenzione che lo speck rimanga aderente al filetto e legare con lo spago da cucina o una rete da arrosti. A questo punto in una padella scaldare 50 ml d'Olio extravergine di oliva e rosolarvi l'arrosto, poi togliere la carne dal fuoco e, quando sarà fredda, tagliarla in 12 fette. Trasferire il filetto affettato in una teglia da forno e spolverizzare con 20 g di Parmigiano grattugiato; cuocere in forno a 180° per 10 minuti. Nel frattempo miscelare i Fiokki di patate con il latte, 125 ml d'acqua bollente e un pizzico di sale. Mantecare il Purè ottenuto con il burro, la Crema di Rosmarino e il Parmigiano rimasti . Frullare ora le foglie di prezzemolo insieme al resto dell'Olio extravergine di oliva e a una presa di sale; distribuire a specchio su di un piatto da portata l'emulsione al prezzemolo, quindi sistemarvi sopra le fette di carne accompagnate dal Purè al Rosmarino, dosato con l'aiuto di una sac-à-poche.

© 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)