ARISTA DI MAIALE CON CHUTNEY ANANAS E PEPERONI, ROSMARINO FRESCO E PATATE AL ROSMARINO



Ingredienti Menù

120 g (4 fette) Arrosto di maiale - 229

20 g Fondo bruno - BQ0K

q.b. Chutney Ananas e Peperoni - AZ7

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Patate arrosto o fritte

q.b. Rosmarino

q.b. Misticanza

q.b Sale

q.b. Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Condire la misticanza con olio evo, sale e pepe e disporla al centro del piatto. Tagliare la lonza di maiale a fette di spessore 3 mm e scaldarla nella salsa di fondo bruno allungata con un goccio di acqua e aromatizzata al rosmarino. Glassare la carne con la salsa e disporre l'arrosto nel piatto a raggiera adagiandola sulla misticanza. Glassare con la salsa di carne e completare con chutney di peperone e ananas. Completare il piatto con patate arrosto o fritte. Guarnire con aghi di rosmarino.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)